



Les jeunes d'Alep face à un nouvel horizon alimentaire

Pratiques sociales et représentations corporelles

Soutenue publiquement le Jeudi 12 février 2009

[Faculté de Médecine, Hôpital Nord, Marseille]

par : Sophie-Anne Sauvegrain

née le 9 juin 1978 à Paris

Composition du Jury

Françoise AUBAILE, Chercheur CNRS- Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris.

Randi DEGUILHEM Directeur de Recherches CNRS- IREMAM, Aix en Provence. *Rapporteur.*

Annie HUBERT, Directeur de Recherche Émérite CNRS, Marseille. *Directeur de thèse.*

Nizar AL- BACHE. Médecin Chercheur- Université d'Alep. *Directeur de thèse.*

Gilles BOETSCH, Directeur de Recherche au CNRS, Marseille, *Directeur de thèse.*

Jean-Pierre CORBEAU Directeur de Recherche CNRS. Université de Tours. *Rapporteur.*

Jean-Claude DAVID, Chercheur CNRS- Maison de l'Orient et de la Méditerranée, Lyon.

Olivier DUTOUR Professeur des Universités. Université de la Méditerranée, Marseille.

Remerciements

J'exprime toute ma reconnaissance à Annie Hubert et Gilles Boëtsch grâce à qui ma thèse a vu le jour. Ils ont été le sésame qui m'a permis de faire mon terrain à Alep. Ils m'ont accordé leur confiance et m'ont accueillie dans leur équipe sympathique et dynamique que je remercie chaleureusement dans sa globalité. Je remercie Annie pour sa présence, son enthousiasme sans borne, ses précieux conseils lors de la construction de mon plan et l'écriture du texte ainsi que pour les merveilleux séjours dans le Lot. Je remercie Gilles Boëtsch pour ses encouragements efficaces, son encadrement dans l'écriture de ma troisième partie et pour toutes les Universités d'été.

Je remercie du fond du cœur l'ensemble des familles et personnes alépineuses que j'ai rencontrées, pour leur gentillesse extraordinaire et leur accueil si chaleureux,

Aux mères de famille qui m'ont reçue chez elles, dans leur cuisine et qui m'ont régaler,

A tous les jeunes pour leur enthousiasme, leur générosité et leur bienveillance,

Aux cuisiniers et aux pâtisseries pour toutes les « pauses gourmandes ».

Je remercie particulièrement ceux et celles qui ont été pour moi des « clés en or » :

Le Docteur Nizar Al Bache, mon directeur de recherches syrien, pour l'intérêt qu'il a porté à mon étude, ses conseils et tous ses encouragements, ainsi que sa fille Foutoune pour sa collaboration.

Salam Kawakibi qui m'a accueillie à l'Ifpo d'Alep, lieu sublime et pour ses bons conseils et contacts.

Toute l'équipe du Campus Numérique Francophone d'Alep. Le directeur, Mohamed Ibrahim Haissam ainsi que Chagaf Taher, Mouna Wedane, Masoun Homsy, Zeina Yagan & Khaled Agha. Leur accueil,

leur soutien et leurs sourires ont été quotidiennement précieux,

A Louma Saman pour toutes les discussions enrichissantes et Jamal Barrout pour ses idées géniales,

A Fawaz Baker si passionnant à écouter,

A Samir Tahhan, grand érudit & à Layla Tahhan pour sa joie de vivre,

A Abouna Imad pour sa protection & aux point cœur pour leur gentillesse

Parmi toutes les personnes rencontrées, j'exprime ma profonde gratitude à

Zeina Yagan, ma petite sœur syrienne, et aux autres roses : Yasmine Mamelouk, Zaloukh Khalil

& Mirna Stamboulyé, pour leurs parfums rares,

Nevin, Samar & toute la famille Koutassy, ma « famille d'adoption »,

Cendrella Hafez, qui m'a prise sous son aile au tout début,

Georges Chachaty, très mobilisé pour ma recherche ainsi que Suzette et Nour,

Zeina Sabbagh et Georges Coussa, artistes, qui dépeignent si bien leur société,

Fatima Khalil & ses filles pour les escapades à Afrin,

La famille Zoubian pour tous les moments instructifs,

Dolly Djanje, ma « mère » syrienne, pour sa jolie maison,

Mylène Khougaz-Elia, alépine aux mille projets, pour ceux partagés.

Ramez També, Noman Wannes, Malek Issa pour les informations qu'ils m'ont fournies.

L'Académie Syrienne de la Gastronomie : Pierre Antakie, Georges Husni ainsi que Maria Gaspard pour tout le temps qu'ils m'ont accordé et j'espère que leur livre verra le jour très prochainement.

Le centre Saint Basile, ses étudiants et enseignant pour leur coopération,

Nouhad Sawaf et son groupe d'étudiants du Centre Culturel Français et mes professeurs d'arabe.
Florence Ollivry qui a su ôter l'opacité des secrets d'Alep et pour son soutien sans faille.

Je suis très reconnaissante

À l'Agence Universitaire de la Francophonie pour le financement qu'elle m'a accordé de 2006 à 2008 et je leur exprime toute mon admiration pour tous les programmes qu'ils réalisent.

Au réseau Hisoma qui m'a accordé à deux reprises la bourse de terrain.

A Monsieur Sanagustin grâce à qui j'ai pu travailler à l'Ifpo d'Alep,

Jean-Claude David pour tous ses excellents conseils qui m'ont permis de progresser,

Asef Bayat et Linda Herrera pour le workshop à la Haye,

Barbara Drieskens et Franck Mermier pour leur écoute et la qualité de leurs remarques,

Françoise Aubaile pour tous ses passionnants écrits,

Myriam Ababsa pour son accueil à Amman et sa sympathie,

Thierry Boissière qui m'a accueillie à la Maison de l'Orient et de la Méditerranée,

Randi Deguilhem pour ses encouragements multiples et pour son accueil à l'IREMAM.

Martine Gillet, Gisèle Geoffroy et Victoria Roger pour les trésors de leurs bibliothèques.

Dominique Sewane qui m'a donné la vocation pour étudier l'anthropologie.

Jean Naudin pour son magnifique enseignement en phénoménologie de la santé.

Olivier Dutour qui est le parrain de ma thèse.

Jean-Pierre Corbeau qui a accepté de faire partie du jury de thèse.

Aux anthropologues de Marseille : Estelle Herscher, Dominique Chevé, Nicole Chappuis, Ana Degioanni, Aude Brus, Priscilla Duboz, Céline Emeriau, Manie Cam, Aurélie Pailley, Aude Civetta, Virginie Masdoua Mélissa Blanchard, François Marschall, Pascal Adalian, Charbel Boulame, Aurélien Mounier, Patrick Hervieu, Enguerrand Macia, pour leur solidarité et tous les excellents moments partagés. Merci aussi à Muriel Trammond, Eric Fraisse pour les facilitations administratives

J'exprime toute ma reconnaissance à l'ensemble de ma famille. Mes parents, qui m'ont encouragée tout au long de mon parcours étudiant même s'il ne suivait pas tout à fait la voie conventionnelle. Merci à ma mère qui m'a transmis sa passion pour les Sciences Humaines et qui m'a appris qu'impossible n'existe pas, à mon père qui m'a donné un petit air de ressemblance avec les arabes et qui s'est révélé un formidable coach pour étudiante en fin de thèse, sans qui j'aurai difficilement fini à temps. Ma sœur pour sa présence si positive et son aide de pro dans l'accouchement des idées. Mon cher frère Jeje, si attentif. Mes oncles et tantes, cousin(e)s qui m'ont entourée, particulièrement Clémentine, Caroline, Axel et Charly « le superman ». Papito et Mamita, la grande voyageuse, pour leur accueil au Brusc : lieu de rêve pour l'écriture.

Aux amis de Paris, j'espère qu'ils ne me tiendront rigueur de ma mise entre parenthèse, A ceux de Damas, d'Alep et d'Amman, notamment Sabine de Maussion, Khadija Fadel, Anne-Sylvie Boisliveau, Boris James, Layla Amine, Céline Papin, Pauline Bosredon, Céline Dutilly, Eftikar Munier, Laurane Leblanc, Thomas Paucot, Nicolas Tajer, Sinisa Trklja et Boutros Basbouss pour les soirées sous les cieux étoilés.

Sommaire

Remerciements	2
Sommaire	4
Introduction	8
Première partie : La cuisine d'Alep, repère dans l'espace & marqueur du temps quotidien	32
A. La cuisine dans toutes ses dimensions	32
1. La cuisine dans l'espace domestique	33
I.A.1.1. Aperçu de la cuisine, à l'intérieur de la maison	33
I.A.1.2. L'absolue propreté	35
I.A.1.3. La cuisine, au carrefour de plusieurs pôles	36
2. Cuisine féminine	38
3. Cuisine masculine, organisation de l'espace et démarche professionnelle	39
I.A.3.1. L'espace de la cuisine professionnelle	40
I.A.3.2. Rencontre de professionnels, portraits de cuisiniers	40
I.A.3.3. Une cuisine « olympique »	42
I.A.3.4. Le cas des pâtisseries	43
B. La matière première alimentaire, production locale et valorisation	46
1. Les céréales et les légumineuses	46
2. Les légumes et les fruits	49
3. Les épices et aromates	54
4. Les matières grasses	55
I.B.4.1. Matière grasse d'origine végétale	55
I.B.4.2. Matière grasse d'origine animale	56
5. Les produits laitiers	57
I.B.5.1. Les crèmes	57
I.B.5.2. Les fromages	58
6. Les viandes	60
7. L'acquisition des denrées au souk	63
8. Les techniques de conservation : séchage, salage et confiserie	65
I.B.8.1. Faire des provisions	66
I.B.8.2. La conservation par séchage	66
I.B.8.3. La salaison	67
I.B.8.4. Conservation en saumure	68
I.B.8.5. Conserves dans l'huile	68
I.B.8.6. Confiseries : confitures et exemple du cédrat confit	68
C. Les préparations du quotidien	69
1. Un quotidien rythmé par la nourriture	69
2. Descriptif de quelques plats et préparations	71
I.C.2.1. Salades sans mélange	72
I.C.2.2. Les Hors d'oeuvre	73
I.C.2.3. « Halab, Umm al Mach'is wa al Kebbé »	74
I.C.2.4. La perle de la cuisine alépine : la kebbé.	77
I.C.2.5. Les grillades de viandes- Les Kebâb	78
3. Autour de la table	79
I.C.3.2. Les trois repas quotidiens	79
I.C.3.3. La consommation et le partage des repas	80
I.C.3.4. La durée du repas	83
I.C.3.5. Les boissons chaudes	83
I.C.3.6. Un peu de dedans au dehors, le cas du pique nique	84
I.C.3.7. Le cas des réceptions	85
4. Une cuisine à l'épreuve du changement ?	86
5. A propos du caractère traditionnel de la cuisine	88
D. Rompre le rythme quotidien et préparer les plats de fête	90

1. les calendriers religieux et les fêtes	91
I.D.1.1. Le calendrier chrétien	91
I.D.1.2. Le calendrier musulman	94
2. Illustration de l'influence des fêtes religieuses sur les cycles alimentaires à partir de l'exemple du Ramadan et du Carême	96
I.D.2.1. Le carême chez les chrétiens	96
I.D.2.2. Pour la Semaine Sainte,	96
I.D.2.3. Le Dimanche de Pâques	97
I.D.2.4. Faire le Jeûne du Ramadan	98
I.D.2.5. La petite Aïd	99
3. « Nourritures carnées et nourritures sucrées »	100
I.D.3.1. Le sacrifice du mouton, « cycle rouge ».	101
I.D.3.2. Les douceurs, marqueurs du temps de fête	102
4. Cuisine de partage ou de démarcation ?	107
I.D.4.1 Le cadre : Les quartiers d'Alep et la cohabitation	107
I.D.4.2. Se définir par rapport à l'autre	109
I.D.4.3. Les plats « traîtres »	110
I.D.4.4. Une leçon	111

Deuxième Partie : Le temps de la jeunesse et des nouvelles pratiques alimentaires 113

A. La Jeunesse, contextes démographique et socio-économique	117
1. Les études sur la jeunesse dans le contexte proche oriental	117
2. Aspects démographiques	119
II.A.2.1. Le contexte de transition démographique	120
II.A.2.2. Femmes, Hommes et Mariage	120
II.A.2.3. Après le mariage	123
3. Aspects socio- économiques	124
4. Sur les bancs de l'Université d'Alep	127
B. La jeunesse au quotidien	129
1. A la rencontre des jeunes : précisions méthodologiques	129
2. Une jeunesse à plusieurs visages, scènes de vie	132
II.B.2.1. Se connaître sans se connaître	132
II.B.2.2. Portraits	132
II.B.2.3. Fragments de quotidien... Zoom sur d'autres portraits	135
3. Jeunesse et cœur	139
4. Exprimer le temps qui passe	143
II.B.4.1. Le temps structurant	143
II.B.4.2. Mesurer le temps quotidien, perception du rythme	145
II.B.4.3. Passer du bon temps, propos sur le bonheur	147
C. Le temps de s'alimenter et l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires	150
1. Jeunesse et cuisines, comment les jeunes parlent de leur nourriture	151
II.C.1.1. Le repas de la mère	152
II.C.1.2. Exercice de comparaison entre les repas familiaux et les repas pris à l'extérieur	156
II.C.1.3. S'alimenter dehors	157
II.C.1.4. Les boissons	160
II.C.1.5. De l'importance de l'apparence	161
2. Les nouveaux espaces de consommation	162
II.C.2.1. Les cafés	165
II.C.2.2. Les lieux pour se restaurer	165
II.C.2.3. Les espaces de consommations pour les jeunes	167
3. De nouvelles pratiques sociales	172
II.C.3.1. De nouveaux lieux pour la vie sociale	172
II.C.3.2. Les autres activités sociales	174
II.C.3.4. Tisser des liens dans de nouveaux espaces	176
4. Peut-on parler de territorialisation ?	179
5. Une génération à l'heure de la mondialisation	184
D. Dans ce contexte de modernité et de mondialisation, qu'en est-il de la transmission ?	187

1. Facteur spatial	188
2. Facteur temporel	189
3. Le degré d'intérêt	190
4. Le statut matrimonial	191
5. « Les pauvres seront les gardiens de notre tradition »	194
6. La figure de la mère	195
7. Autres aspects	195

Troisième partie : Le corps en miroir, entre l'ensemble et soi **197**

A. L'être et son corps **199**

1. Définitions du corps, du sujet et de l'individu	199
III.A.1.1. Le corps	199
III.A.1.2. La personne	201
III.A.1.3. Le sujet	202
III.A.1.4. L'individu	202
III.A.1.5. La communauté	203
2. Définir l'individualisme	204
III.A.2.1. L'individu, un fruit de l'Occident	204
III.A.2.2. L' « Essai sur l'individualisme » de Louis Dumont	205
III.A.2.3. « Versant sud de la liberté », de Mahmoud Hussein	205
3. Empreinte ou emprise religieuse ?	206
III.A.3.1. L'appartenance à la communauté religieuse	206
III.A.3.2. La représentation de Dieu	207
III.A.3.3. La création du Corps	208
III.A.3.4. La sensibilisation à la dimension sacrée du corps	209
III.A.3.5. Le respect de son corps	210
4. Le corps familial, la nourriture et l'amour	210
III.A.4.1. Le groupe familial	210
III.A.4.2. La nourriture, une forme d'expression de l'amour maternel	211
III.A.4.3. Le partage	213
III.A.4.4. Le cas du jeûne : le lien créé en négatif de l'abondance alimentaire	215

B. Regards sur le corps et influences contemporaines **217**

1. L'image et le corps	218
III.B.1.1. Le corps en image	218
III.B.1.2. Quel reflet du miroir ?	219
III.B.1.3. Dedans et dehors, une autre vision du corps ?	220
III.B.1.4. La pudeur ou discrétion du corps	222
2. Parler de son corps ou s'exprimer avec son corps	223
III.B.2.1. « Version » masculine	224
III.B.2.2. « Version » féminine	225
III.B.2.3. Expression corporelle	226
III.B.2.4. Au Hammam	227
3. Le corps et la beauté	228
III.B.3.1. Comment définir la beauté ?	229
III.B.3.2. Parler de la beauté	230
III.B.3.3. Dessine selon toi le corps « idéal »	231
4. Le paradoxe des nouvelles habitudes alimentaires et l'apparition des régimes	234
III.B.4.1. Les régimes multiples	234
III.B.4.2. L'influence de la mode	236
III.B.4.3. Le regard des autres	237
III.B.4.4. Le regard des hommes	238

C. Trajectoire du corps dans un référentiel en mutation **240**

1. Cheminement de l'observation : du dedans au lointain, en passant par le dehors	240
2. L'un par rapport à l'ensemble	243
III.C.2.1. Se relier à un ensemble	243
III.C.2.2. L'un avec l'autre	244
III.C.2.3. Se ressembler les uns aux autres	245
3. Cerner les facteurs qui favorisent l'individualisme	246
III.C.3.1. Changement de la configuration familiale	246
III.C.3.2. La présence de la « télévision »	247

III.C.3.3. Le culte du corps et des apparences	248
III.C.3.4. L'extériorisation des richesses	249
III.C.3.5. L'environnement socio-économique	249
III.C.3.6. Regard sur la modernité	250
4. L'angle des pratiques alimentaires	251
III.C.4.1. Une forme d'autonomie	251
III.C.4.2. Les jeunes entre eux, à table	252
III.C.4.3. Entre individualisme et hédonisme, le suivi du régime alimentaire	252
5. Un corps qui va vers le dehors	253
III.C.5.1. Le dedans au dehors ou le contraire ?	254
III.C.5.2. Arpenter le dehors	255
III.C.5.3. Le féminin au dehors	257
Conclusion	259
Références Bibliographiques	268
Note pour la transcription des termes arabes	285
Table des Illustrations	286
Annexes	287

Introduction

« Loin de me léser, frère,
ta différence m'enrichit. »

Antoine de Saint Exupéry, Citadelles.

A travers les sciences humaines, nous cherchons à connaître et comprendre l'autre dans toute sa différence et, à travers cette extrospection, à étendre les limites de notre référentiel culturel. Claude Levi Strauss (1965) a conceptualisé l'altérité, la comparaison, l'accouchement du moi par l'autre, invitant ainsi à repenser la notion d'étranger. Un des derniers numéros du *Journal des Anthropologues* (numéro 110-111, 2007) redéfinit la construction de l'altérité et invite à ne pas limiter la différence à un objet d'étude, ainsi qu'à se repositionner dans la cartographie des altérités. La connaissance de l'autre et de son référentiel se relie au temps et aux vécus partagés. L'étude anthropologique gomme la peur de l'inconnu et consacre le temps nécessaire à la compréhension de l'autre. Comme le dit Margaret Mead, « l'anthropologue ne doit pas mesurer le temps mais rester à l'écoute des autres ».

Le temps présent est marqué par un rapprochement des horizons : par les voyages et moyens de communication, les distances géographiques s'estompent. Parallèlement à quoi, d'autres frontières émergent, révélées par un certain repli identitaire ou un repli sur soi-même.

Découvrir l'autre peut se faire par différents biais, j'ai ici opté pour le fameux « Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » initié par Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1841), qui invite à connaître l'autre à la lecture de son alimentation. La nourriture représente en effet une des expressions les plus accessibles d'une culture. De multiples dimensions lui sont reliées : sociales, religieuses, écologiques et économiques. Les choix des aliments, leur transformation, leur préparation et leur consommation sont des reflets d'un contexte biogéographique, des rythmes et de l'organisation d'une société et de ses savoirs culinaires et de ses croyances (Bataille-Benguigui & Cousin, 1995).

Pour cette introduction, je présenterai tout d'abord la discipline dans laquelle je m'inscris : l'anthropologie alimentaire et dresserai un état des lieux des travaux concernant la région méditerranéenne. Puis une description générale du cadre d'étude sera faite. Enfin, je préciserai les objectifs et la méthodologie de ma thèse avant d'en énoncer le plan.

L'acte de cuisiner relève de l'art, il a la faculté de rassembler les gens et de créer un espace convivial. Geneviève Cazes-Valette (2007) rappelle que le terme « cuisine » se relie à plusieurs dimensions : les techniques de préparation des aliments en vue de leur consommation mais aussi l'espace où l'on fait, et parfois où l'on prend, le repas. Il est aussi un lieu d'intimité pour la mère et de convivialité pour la famille. La cuisine représente enfin un axe central de la construction identitaire des individus, des familles et des sociétés.

La nourriture constitue une porte d'entrée privilégiée sur une société. C'est celle que j'ai empruntée dans le cadre de cette étude. L'anthropologie alimentaire reconnaît l'alimentation comme un fait social total (Mauss, 1950 ; Levi-Strauss, 1966) faisant à la fois partie de l'environnement bioculturel et socioculturel (Gariné, 1979 ; Hubert, 1991, 1999).

Igor de Gariné distingue d'une part la culture matérielle concernant les artefacts et techniques en relation à la prédation/ acquisition, la production, la préservation, le stockage et la transformation des produits alimentaires et d'autre part, la culture immatérielle qui inclut les connaissances et les savoirs locaux sur les ressources alimentaires ainsi que l'organisation sociale et religieuse, les préférences, les interdits et les marqueurs identitaires alimentaires.

L'alimentation constitue également un marqueur des civilisations et de l'histoire. Dans le cadre de la région d'étude, à la confluence des civilisations mésopotamienne, perse, grecque, romaine, arabe, asiatique. Chacune a contribué à façonner la gastronomie syrienne et plus particulièrement alépine. Jean Bottero (2002), auteur de « La plus ancienne cuisine du monde », décrit le système alimentaire d'origine de cette région. Il précise comment l'apport culturel en termes de cuisson et autres techniques de préparation a élargi le champ des comestibles, à partir de l'alimentation naturelle.

Le bassin méditerranéen, caractérisé par une certaine homogénéité biogéographique, paysagère et par le triptyque blé - vigne - olive, possède un système alimentaire reconnu pour son caractère sain, la variété de ses couleurs et de ses saveurs (Hubert, 1985). L'huile d'olive, devenue « ambassadrice » de cette région et de sa cuisine, est aussi dotée d'une grande valeur symbolique. Malgré toute l'aura dont il bénéficie, le régime méditerranéen mérite cependant une redéfinition. Françoise Aubaile (1996) & Annie Hubert (1998) mettent en garde face à l'appropriation bio médicale, relayée par les représentations de l'imaginaire qui considèrent le régime méditerranéen comme une panacée et le réduisent à certaines recettes qui construisent et entretiennent un mythe alimentaire.

Françoise Aubaile, anthropologue spécialiste de l'aire arabo-musulmane, met en relief le caractère unifié et pluriel de l'alimentation méditerranéenne (1996, 1998, 2000), de par la grande diversité des préparations à partir de matières premières communes. Cette diversité est le reflet des civilisations qui ont fait l'histoire de la région et ont permis la circulation des recettes, par retransmission orale ou écrite. A partir des aliments de base partagés, en lien avec la biogéographie méditerranéenne, et au travers de techniques héritées des différentes civilisations locales, régionales et voisines, s'élabore la matrice de la cuisine méditerranéenne. L'influence religieuse compte également comme un facteur déterminant dans l'instauration des règles de préparation et de consommation des plats.

Paul Balta, auteur de « Boire et Manger en Méditerranée » (2004) souligne toute la patience, la pratique et le goût nécessaires pour cette cuisine paradoxalement éphémère et pérenne. Selon cet auteur, à l'origine, les îles et rives de la Méditerranée étaient pauvres. De nombreuses plantes et arbres originaires de Chine ou de divers pays d'Asie Centrale ont été acclimatés comme par exemple l'amandier, le pêcher, l'abricotier.

Les nourritures terrestres sont inséparables des nourritures spirituelles et des règles religieuses. Le Coran et la Sunna, tout comme la Bible et le Talmud recèlent aussi des traités de diététique (Balta, 2004). Les textes sacrés musulmans imposent une série d'interdits alimentaires. C'est à Mohamed Hocine Benkeira (2000) que l'on doit les plus grands travaux concernant l'influence de l'Islam sur l'alimentation dans un cadre juridico religieux. Cet auteur fait référence à la source de certains des interdits alimentaires comme négation de l'animalité du corps.

D'autres anthropologues comme Aïda Kanafani Zahar, Sami Zubaida et Claudia Roden ont réalisé de remarquables travaux dans cette région du monde. Kanafani-Zahar (1994, 2000) a étudié les techniques de conservation et de préparation ainsi que les dynamiques sociales interconfessionnelles autour de l'acte alimentaire entre chrétiens maronites et musulmans chiïtes dans les villages de la montagne libanaise.

Claudia Roden, historienne et anthropologue met en lumière la richesse culinaire de cette région et remonte le fil du temps pour comprendre l'origine et les modes de préparation des recettes. Elle a publié de nombreux travaux sur la cuisine arabe ainsi que sur la cuisine juive. D'après elle, chaque cuisine raconte une histoire, (...) et « rien ne peut mieux raviver la mémoire ou évoquer des mondes perdus qu'une saveur ou une odeur ».

Sami Zubaida, d'origine iraquienne, sociologue et politologue, analyse l'alimentation contemporaine au regard de l'alimentation plus ancienne et de l'historique des migrations.

Ils ont réuni avec Richard Tapper un ensemble de contributions autour des modes alimentaires dans les sociétés contemporaines du Proche-Orient (1996).

La cuisine proche orientale doit son raffinement aux multiples apports qui se sont faits au cours du temps, en termes de matières premières ou de techniques de préparation. Certains des fruits et légumes de la région sont des produits exotiques d'importation ancienne, venus d'Europe et d'Amérique par l'intermédiaire des botanistes, émigrants et autres voyageurs (poivrons, piments, courge et haricots puis plus tardivement, la tomate). Au confluent d'apports multiples, reflet des paramètres écologiques, sociaux et religieux, les recettes se sont donc élaborées, enrichies ou affinées au fil des siècles.

Certains documents sont des garants de la mémoire de ces recettes à travers les siècles. Ces documents parfois méconnus sont nombreux et révélateurs de l'importance accordée à la cuisine dans cette région. Il s'agit donc d'une cuisine tant savante que savoureuse.

L'étude de ce patrimoine culinaire met en évidence à la fois le caractère permanent des préparations médiévales et une certaine démarcation entre les préparations, d'un point de vue géographique. David Waines et Manuela Marin (2000, 2006) sont à l'origine de recherches savantes sur les documents médiévaux relatifs à la cuisine et ont élaboré un ensemble de classifications des recettes et différents termes culinaires.

Le thème de l'alimentation a également intéressé les agronomes et les médecins qui ont laissé des ouvrages anciens de référence comme « Le Traité de Diététique » de Galien, traduit en arabe par « *Kitâb al-aghghiya* », « Le Livre des bienfaits de la nourriture et des remèdes contre leurs effets néfastes » de Al-Râzî (925).

On ne peut évoquer les recueils anciens de cuisine sans citer le *kitab*, *al-Wuslâ ilâ l-habîb fî wasf al-tayyibât wa-l-tîb*, attribué à Ibn al-'Adîm l'Alépin (1192-1262) qui aurait émigré vers l'Egypte après l'occupation d'Alep par les Tatars. La rédaction de l'ouvrage se situerait entre la fin du règne ayyoubide et le début du règne mamelouke, au cours du XIII^{ème} siècle. Il présente de nombreuses et subtiles alliances de saveurs. Diverses préparations y sont décrites. Elles reflètent la diversité culturelle de la région : couscous (plat d'origine maghrébine), “mets kurde aux pistaches” ou encore “recette turkmène”. Florence Ollivry a décrit certaines de ces recettes en première partie de son ouvrage « Les secrets d'Alep » (2006). A cette époque déjà, au cœur de la société musulmane se trouvaient de larges communautés de chrétiens et de juifs, se démarquant les uns des autres

par des spécialités et des interdits alimentaires et partageant un goût commun pour les mets raffinés (L. Zaoulia, 2007).

A travers sa recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine, Maxime Rodinson (1949) fait référence aux livres anciens sur la cuisine et c'est lui qui le premier a parlé de la *Wusla* et en a donné le sommaire. Il souligne l'abondance de la littérature culinaire arabe depuis l'époque abbasside. Il met en évidence le caractère princier et exclusif des préparations élaborées et référencées dans les traités de cuisine anciens. Il décrit une micro- société menant une vie d'un luxe inégalable et développant un goût croissant pour ce qui est rare et précieux. D'après lui, la consommation est, dans ce cas, ostentatoire. Les traités culinaires servent de révélateurs des sociétés et de leurs modes de vie. Il présente dans le détail quelques ouvrages comme la « *Wusla ila l Habib fi wasfi t-tayyibati wa t tib* » c'est-à-dire le « Livre du lien avec l'amant à travers les bons plats et des saveurs » de Ibn al Adim (évoqué plus haut). Il estime que le parfait cuisinier doit avoir une solide culture littéraire, étudier la philosophie, l'astrologie, l'architecture, la stratégie, la médecine, avoir lu tout Démocrite et tout Epicure s'il veut pratiquer « la cuisine spirituelle ».

La cuisine représente un patrimoine tant immatériel qu'écrit. La mémoire de ce patrimoine est principalement orale mais certains écrits en fixent un fragment. Farouk Mardam Bey compte également parmi les grands spécialistes de l'histoire de l'alimentation au Proche-Orient. Il dirige la collection l'Orient Gourmand chez Actes Sud qui comprend de nombreux ouvrages mettant en lumière toutes les richesses de la cuisine orientale, tant savante qu'artistique. Une quinzaine d'ouvrages sont édités, présentant les cuisines ottomane, levantine, mésopotamienne, méditerranéenne. Deux ouvrages sont consacrés à la Syrie : « Damas, saveurs d'une ville » de Marie Fadel (2007) et « Les Secrets d'Alep » de Florence Ollivry (2006). Ce dernier offre une description des spécialités culinaires des différentes communautés d'Alep et leur origine, selon une perspective historique. L'auteur dépeint également la vie sociale alépine par des détails ethnographiques entrecoupés de poèmes ou de chansons louant les mets cuisinés.

Après une description de l'approche anthropologique de l'étude de la cuisine et différents ouvrages anciens sur la cuisine arabe, le cadre géographique de l'étude est ici présenté.

Présentation générale de la Syrie et d'Alep, d'après les écrits d'historiens et de géographes.

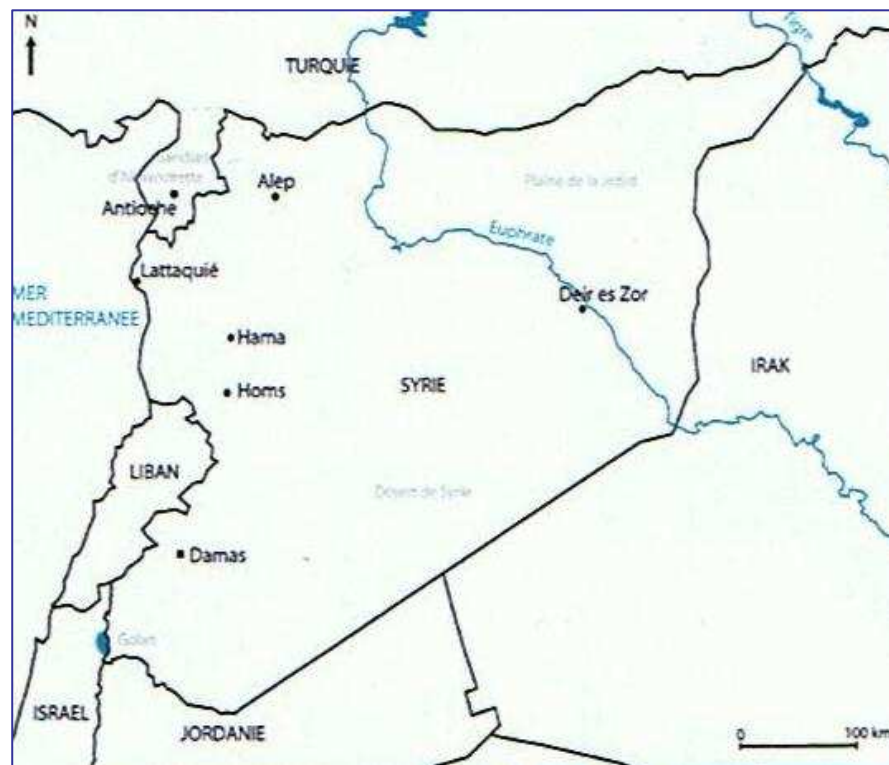
La Syrie ottomane, « pays de Cham » s'étendait de la Méditerranée à l'Euphrate, de la Palestine au Taurus (Longuenesse, 2001). Suite au démembrement de l'Empire Ottoman (à partir de 1918), la Syrie devint une entité politique. Le projet de Grande Syrie a été fragilisé par la séparation du Liban qui remonte au Traité de Sèvres de 1920. Alors que Le projet d'Union Panarabe a vu le jour « en pointillé », lors de la courte union Syro Egyptienne de 1958 -1961 (Dupret & al, 2007).

Quelques informations démographiques, géographiques, des données agricoles, sociales et économiques sont ici présentées.

Le pays a une superficie de 185 180 km² et sa population s'élève aujourd'hui à 19 millions d'habitants. Sa composition est très hétérogène et comprend de nombreuses ethnies et confessions religieuses. Entre 1960 et 1981, la population a doublé, passant de 4,2 millions d'habitants à 9,1 millions, puis à nouveau doublé du fait d'un taux d'accroissement élevé à la fin du XX^e siècle (Bianquis et Al Dbiyat, 1995). Le taux de croissance démographique a été de 3% dans les années 40 mais une transition démographique s'amorce depuis 1986, par la baisse du taux de natalité, liée aux progrès médicaux ainsi qu'à d'autres facteurs sociaux : recul de l'âge du mariage, études universitaires et professionnalisation de la femme. D'après Courbage (2007) le nombre d'enfants par femme syrienne varie selon de nombreux facteurs mais la tendance générale est à la diminution, étant passé de 7,8 à 3,6.

D'un point de vue géographique, la Syrie présente une grande diversité de paysages naturels comprenant la côte méditerranéenne, les plaines agricoles, un vaste plateau calcaire, des régions montagneuses et un désert. D'après Ababsa (2004), cette diversité des paysages est renforcée par le gradient d'aridité qui augmente d'ouest en est, visible par la désertification des paysages. La zone méditerranéenne littorale est la plus favorisée par les précipitations, avec plus de 400mm/an mais elle représente cependant moins d'un sixième du territoire alors que le plateau central semi-aride, au cœur de la Syrie, comprend les quatre villes principales (Damas, Homs, Hama et Alep) et englobe le tiers du territoire. La moitié du territoire syrien est occupé par le vaste désert de la Syrie qui reçoit 200 mm de pluie par an.

Le voyageur Volney à la fin du XVIII^e siècle décrit la Syrie comme « une chaîne de montagnes qui d'un rameau principal se distribue de part et d'autre en divers sens (...) dont les formes et aspects varient en fonction des lieux et des niveaux. La charpente de ces montagnes est formée d'un banc de pierre calcaire dure (...) disposée par lits diversement inclinés. La végétation varie de sapins, mélèzes, chênes, buis, lauriers, ifs et myrtes qui les couvrent ou encore sur quelques pentes des cabanes environnées de figuiers et de vignes ».



Carte 1 : La Syrie. Source : Carte de la Syrie. Source : Perry-Castaneda Library de l'Université du Texas 1990. Réalisation Marine Carlier, 2007.

La Syrie a une agriculture très importante, la classant premier pays agricole de la région. La réforme agraire, lors de la révolution de mars 1963, s'accompagna d'une vague de nationalisations. Un ensemble de mesures, qualifiées de révolutionnaires, favorise les petits propriétaires et dote les paysans en terre.

La Syrie, caractérisée par ses déserts à l'est, les plaines au centre et les montagnes au nord, comprend des régions naturelles variées qui produisent des cultures maraîchères et des céréales ainsi que beaucoup d'arbres fruitiers parmi lesquels agrumes, pistachiers, oliviers, grenadiers, figuiers et palmiers dattiers. L'agriculture syrienne est très importante, grâce à une population rurale nombreuse qui connaît depuis l'indépendance l'exode rural et ses conséquences. Les surfaces cultivées irriguées ont doublé au cours des années 1950 puis stagné jusqu'aux années 1980 pour atteindre finalement 650 000 hectares. En 1991 la Syrie est parvenue à une autosuffisance alimentaire. Ceci émane de la volonté politique du feu le

Président Hafez Al Assad, favorable à l'indépendance agricole de son pays (Ababsa, 2007). L'agriculture syrienne est marquée par les différentes réformes agraires dans la deuxième partie du XX^e siècle, qui ont remodelé l'organisation territoriale ainsi que l'organisation hiérarchique entre propriétaires et paysans. Les travaux de Myriam Ababsa (2004) en Djezireh syrienne (à l'est du pays) décrivent la grandeur des projets étatiques collectivistes et leur récupération par les intérêts privés des grands latifundiaires. Une contre-réforme agraire se met en place.

D'après M. Ababsa & coll. de nombreuses années d'élaboration nationale sous le régime baathiste ont contribué à une identité géographique forte. A travers les impératifs d'intégration nationale, d'autosuffisance alimentaire et énergétique, le développement local des autres régions et notamment de la région littorale est privilégié. Cependant, les villes ont principalement bénéficié du développement des systèmes éducatifs et administratifs selon le schéma de modernisation socialiste voulu par l'état baathiste. Hafez Al Assad, a laissé après ses trente années de pouvoir une bureaucratisation massive, la redistribution des rentes terriennes selon des réformes agraires, la nationalisation des industries et des institutions financières, selon une politique qualifiée de développement autocentré (Ababsa, Roussel et Al-Dbiyat, 2007). A partir des années 1980, la libéralisation de l'économie syrienne a favorisé le développement du secteur privé et a fragilisé le fonctionnement de nombreuses sociétés publiques comme celles des fruits et légumes, marquées par une corruption massive (Ababsa & coll 2007).

L'axe principal de développement du pays est celui qui relie du nord au sud les deux grandes villes de Damas et d'Alep. Le territoire oppose le pays des sédentaires (*ma'mura*) au monde de la steppe (*badia*, les bédouins). Depuis le début du XXI^e siècle, l'espace syrien se structure davantage en pôles de complémentarité. L'axe central de Damas-Alep est secondé de deux axes de développement urbain, un axe côtier entre Lattaquié et Tartous et un axe fluvial le long de l'Euphrate.

Actuellement, la déconnexion des grandes villes syriennes et de leurs campagnes s'opère. Sous les effets de la globalisation et de la libéralisation de l'économie, les grandes villes tendent à devenir progressivement des relais de réseaux d'investissement macro régionaux, contribuant à la fragmentation du territoire et prévoyant de nouvelles régions fonctionnelles.

D'après Sylvia Chiffolleau (2007) le monde rural, malgré la priorité de modernisation qui lui est accordé, connaît un fossé avec le monde urbain. Les néo-urbains qui vivent dans des conditions précaires peuvent difficilement faire le lien entre les deux mondes.

La Syrie compte une population à près de 80 % sunnite. Celle-ci est composée d'arabes, de kurdes, de paysans sédentarisés, de petits propriétaires et d'urbains issus des classes bourgeoises, moyennes ou populaires. La volonté étatique met en exergue les références nationalistes, panarabes ou socialistes sans distinction ethnique ou confessionnelle, estompant ainsi les mémoires individuelles et collectives.

Selon Chouet (1995), les minorités non sunnites et/ou non arabes représentent un tiers de la population syrienne dont les alaouites¹ (12%), les druzes² (5%), les kurdes (6%), les chrétiens (7%), les arméniens³ (3%) et les autres communautés (2%).

La « mosaïque humaine » syrienne, au-delà des différents groupes qui la composent, se décline en de multiples rythmes et modes de vie, familiaux et sociaux et économiques parallèles. Jamal Barrouit (2007) met cependant en garde quant à l'usage du terme « mosaïque » pour désigner la société d'Alep. En effet cela découle, d'après lui, d'une vision très occidentalocentrée.⁴

Sur le plan international, la Syrie s'est marginalisée d'un point de vue géopolitique, et de façon croissante avec l'instabilité de la configuration régionale (Liban et Iraq). Le gouvernement prône une économie sociale de marché et mène une politique protectionniste. Il refuse l'adhésion à l'Organisation Mondiale du Commerce ou encore les mesures d'ajustement économique de la Banque Mondiale. Les Etats arabes lui ont tout de même accordé une rente élevée (Droz-Vincent, 2007).

Modernité et progrès sont à la fois objets de désir et de rejet. Héritière de quarante années de planification économique, la Syrie est en pleine mutation depuis l'ouverture libérale de son économie en 2003. D'après S. Chiffoleau (2007), la complexité de la

Source : Guide Bleu de Syrie aux éditions Hachette. I. Jeuge-Maynard (dir), 2001.

¹ Les Alaouites constituent une minorité musulmane apparentée au chiisme et installée majoritairement dans le djebel Ansariyé, appelé également montagne Alaouite.

² Les Druzes constituent une minorité musulmane présente en Syrie depuis le XVII^e s dont les membres y seraient au nombre de 400 000 (3,5% de la population), regroupés pour la plupart dans le djebel al-Arab (ou djebel druze), le djebel Ala (dans le massif calcaire à l'ouest d'Alep) et dans le Golan.

³ Les chrétiens d'Arménie font partie des premiers chrétiens. L'origine de cette communauté remonte au Concile de Calcédoine. Leur patron Saint Grégoire a eu une révélation divine en le site d'Etchmiadzine en 313 av JC.

⁴ « Concept source de nombreux malentendus dans les rapports entre Orient et Occident. En effet, ce concept a été élaboré dans le cadre de l'école orientaliste avec sa grille d'interprétation de ces sociétés. Cette lecture orientaliste a insisté sur le caractère « mosaïque » de ces sociétés car elles sont composées de différents groupes confessionnels comme s'il n'existait pas de socle commun ou de lien entre ces différentes parties de la mosaïque ». Intervention au Sénat le 12 juillet 2007.

situation syrienne est trop souvent négligée au profit d'une attention quasi-exclusive portée à son régime. Depuis février 2005⁵, les enjeux internationaux, régionaux et intérieurs créent un climat instable et renforcent l'isolement du pays au centre de l'échiquier régional.

Présentation d'Alep

Le voyageur Volney, à la fin du XVIII^e siècle, caractérise la région d'Alep par « son sol gras et argileux ; les herbes hautes et vigoureuses qui y croissent en attestent la fécondité. La majeure partie des terres est en friche et les cultures se trouvant aux environs des villages sont celles du froment, de l'orge, du coton alors que dans les montagnes on préfère la vigne, les mûriers, les olives et les figues, ainsi que les pistaches qui prennent racine en la terre rougeâtre ».

Je dresserai ici une présentation succincte de la ville suivant : sa cuisine, ses habitants, sa diversité, ses quartiers et enfin ses principales ressources économiques.

Alep est une ville marquée par son histoire plurimillénaire. La vocation commerciale de la ville, très ancienne a contribué à la multiplication des influences extérieures. Carrefour des civilisations, de par sa position géographique et son rayonnement économique, Alep est détentrice d'un patrimoine culinaire fièrement défendu par ses habitants. Sa gastronomie reconnue à travers le monde arabe. Un véritable art de vivre s'est développé autour de la nourriture, dans cette cité gourmande. L'ouvrage « Les Secrets d'Alep » (Ollivry, 2006) révèle le savoir-faire et le talent des dames alépine. La diversité de sa cuisine est le reflet des brassages de population et des civilisations qui ont dominé sur tout ou partie de la région. Des influences persanes, méditerranéennes, mais aussi asiatiques sont attribuées à sa cuisine. C'est à ce métissage de matières alimentaires et de techniques de préparation qu'Alep doit le caractère unique de sa cuisine. Cela ressurgit à travers les textures, les parfums, les saveurs et l'esthétique de ses plats. Ce patrimoine immatériel se transmet de mère en fille, certaines recettes sont maintenues au rang du secret de famille. La richesse de la tradition culinaire est étroitement liée à la richesse de la ville et à son histoire. L'ouverture de la ville aux cuisines de l'extérieur est un marqueur de son ouverture aux apports extérieurs (JC David, 1998).

◆ Données démographiques

⁵ Le 14 février 2005, l'assassinat du premier ministre libanais Rafik Hariri à Beyrouth a suscité de nombreux mouvements de contestation qui ont contribué à l'exclusion des syriens du territoire libanais.

Le gouvernorat d'Alep comprend 23,7% de la population de la Syrie et occupe de ce fait le premier rang. La moyenne annuelle de la croissance démographique à Alep s'élève à 29,5%, ce qui est également supérieur à la moyenne annuelle nationale. (Fouad & Maziak, 2007).

L'aire métropolitaine d'Alep s'étend au-delà des limites municipales strictes (18 500 ha). Le plan d'urbanisme de la ville prévoit que sa population aura plus que doublé d'ici 2020 (passant de 2,3 à 6 millions de personnes), gagnant une superficie de 41 500 hectares. (Ababsa & coll, 2007).

Le groupe ethnique majoritaire est celui des arabes (90%). Les kurdes, les arméniens et les autres minorités constituent un peu moins de 10% de la population. Comme le montre André Raymond (1994), dans la ville, les citadins sont pris dans de multiples réseaux d'appartenance communautaire, lignagère, locale, confessionnelle, professionnelle et gèrent ainsi de façon quasi-autonome leur cité. Le phénomène alimentaire peut d'ailleurs devenir un révélateur des relations intercommunautaires.

A l'instar des travaux de Kanafani-Zahar au Liban (1999), une lecture alimentaire sera adoptée pour observer les échanges ou frontières qui s'établissent autour de la nourriture, en tenant compte avant tout des interdits alimentaires. L'hospitalité à travers le don de nourriture est également un phénomène très caractéristique de cette région. L'échange de plats est un indice de partage entre les voisins. Dans les immeubles et les quartiers ce sont des marqueurs importants de proximité.

◆ Alep pluriconfessionnelle

Le positionnement d'Alep à la lisière de la steppe syrienne et au croisement des pistes caravanières reliant l'Orient à la Méditerranée et l'Arabie à l'Anatolie, a favorisé son occupation ancienne et son expansion (David, 1980). Son ouverture aux différentes expressions religieuses est également caractéristique de la ville. C'est au sein de la population juive que le christianisme trouve ses premiers fidèles. L'église de Damas fut fondée en 35 après JC, suite à la conversion de Paul. Les premiers apôtres du christianisme y font étape, contribuant à l'expansion du christianisme.

La présence et l'expansion de l'Islam remontent au califat omeyyade de Damas (661-750), suivi du califat abbasside de Bagdad⁶ (750-945), puis du califat fatimide du Caire⁷ (945-

⁶ Dynastie califale créée en 747 par des descendants d'Abbas, l'oncle de Mahomet. Ayant fondé Bagdad en 762 elle s'intéressa surtout aux provinces de l'ancien Empire sassanide dont elle revendiquait l'héritage, n'accordant guère de valeur à l'ancienne hiérarchie tribale arabe. Après 833, les califes perdirent peu à peu tout pouvoir politique réel au profit des gouverneurs locaux. La

1055), auquel succédèrent les Seldjoukides⁸ (1055-1105), puis les Ayyoubides⁹ (1171-1250), enfin la dynastie fondée par Saladin, les Mamelouks¹⁰ (1250-1517). C'est ensuite le début de l'empire Ottoman, qui dura quatre siècles.

La pluralité confessionnelle imprègne la ville d'une dynamique religieuse particulière. La majorité des branches des chrétiens d'Orient y sont représentées : Melkites¹¹, Chaldéens¹², Syriaques¹³, Arméniens, Maronites¹⁴ et Latins. Les lieux de culte sont devenus épicentres des quartiers chrétiens. D'après Dick (2005), c'est à Alep que réside la plus importante communauté chrétienne de Syrie au XIX^e siècle. Après la Première Guerre mondiale, suite aux afflux massifs de réfugiés arméniens et syriaques, un Alépin sur

dynastie jouit pourtant jusqu'à sa destruction par les Mongols en 1258 d'une autorité religieuse et morale parmi les sunnites de tout l'espace musulman

⁷ Fatimides : Dynastie chiite qui faisait remonter ses origines à Fatima, la fille de Mahomet. Fondée par Oubaïd Allah al Mahdi qui se proclama calife à Kairouan en 909, elle étendit son autorité sur tout le Maghreb et conquit la Sicile. Leur règne eut un rayonnement culturel considérable.

⁸ Première dynastie musulmane turque d'origine non servile, les Seldjoukides originaires de Transoxiane (rive Est de la mer d'Aral actuel Ouzbékistan, entrèrent dans les territoires musulmans vers 1030. Convertis au sunnisme, le sultan Toghrul-Beg puis son successeur Al-Arslan précédés par des bandes de turcomans, imposa leur tutelle aux Abbassides et se rendirent maîtres de la plus grande partie de l'Asie musulmane et d'une partie de l'Arménie et de l'Anatolie chrétiennes. Après la mort de Malik-Shah en 1092, la dynastie se divisa. Le pouvoir seldjoukide, affaibli au XII^e s disparut totalement de Syrie en 1104.

⁹ Les Ayyoubides : dynastie musulmane fondée par Salah ad Din qui régna sur l'Egypte et sur la Syrie de 1171 à 1250. Elle succéda en Egypte aux Fatimides. Les Ayyoubides constituèrent au XII^e s la principale force d'opposition aux croisades.

¹⁰ Les Mamelouks sont les esclaves qui servaient de milice d'élite aux califes et aux sultans, en particulier à ceux de la dynastie ayyoubide. Après s'être emparés du pouvoir en Egypte, ils soumièrent la Syrie et la Palestine en provoquant la chute du royaume des Francs. Ils maintinrent leur pouvoir jusqu'en 1517, date à laquelle l'Egypte et ses possessions tombèrent aux mains des Ottomans.

¹¹ Melkite désigne les Eglises de Syrie, de Palestine et d'Egypte restées fidèles à l'orthodoxie après le concile de Chalcédoine donc à Constantinople. L'Eglise melkite est appelée aussi Eglise grecque catholique, elle suit le rite byzantin. En Syrie, elle compte 150 000 fidèles qui relèvent du patriarcat d'Antioche siégeant à Damas.

¹² Chaldéen désigne aussi l'une des branches de l'Eglise orientale orthodoxe (nestorienne) dont le patriarche siège à Bagdad et qui compte quelques milliers de fidèles en Syrie, principalement dans la région de Deir-ez-Zor.

¹³ Syriaque est un terme qui désigne d'abord un dialecte sémitique proche de l'araméen. Il sert ensuite de langue liturgique à l'Eglise Syrienne occidentale (jacobite). Ainsi peut-on dire que les Eglises syrienne orthodoxe et syrienne catholique sont de rite Syriaque.

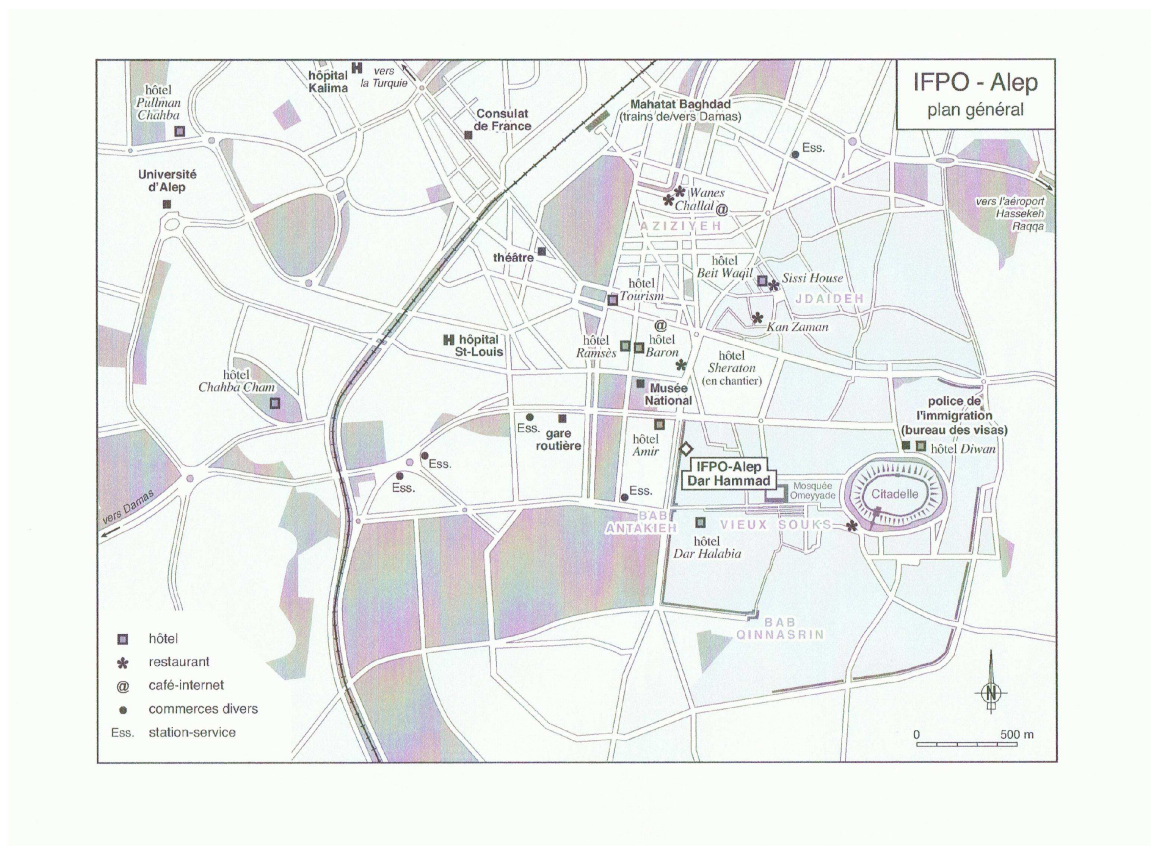
¹⁴ Les Maronites appartiennent à une Eglise catholique de Syrie fondée par Jean Maron et dont les membres ont été chassés de Syrie par les persécutions au IX^e s. Ils trouvèrent donc refuge au Liban. Malgré quelques influences latines, le rite reste proche du syriaque.

trois est en effet chrétien (Valognes, 1994), et ceux-ci sont établis dans la partie nord ouest de la ville.

Les musulmans sont principalement des sunnites mais aussi des chiites et des alaouites. Les Sunnites, partisans de la Sunna, la tradition, seraient les musulmans « orthodoxes » par opposition aux Chiites¹⁵ qu'ils considèrent comme schismatiques. Historiquement, les sunnites sont les héritiers des musulmans qui se rangèrent aux côtés de Moawiya, le fondateur de la dynastie Omeyyade, contre Ali.

Le soufisme est étroitement lié aux confréries religieuses musulmanes. Il s'agit d'un ascétisme mystique de l'Islam, né au VII^e siècle en réaction contre le luxe développé dans les cours des califes. Cette démarche vise à atteindre l'union à Dieu. De nombreuses confréries soufies sont présentes à Alep et se réunissent dans les *zawiyat*.

◆ Quartiers alépins



Carte 2 : plan de la ville d'Alep. Source : Ifpo d'Alep

¹⁵ Les Chiites constituent l'une des plus grandes branches de l'islam. Ils sont les partisans du parti chi'a d'Ali, cousin et gendre du prophète Mahomet et quatrième calife qui fut détrôné par Mawiya, fondateur de la dynastie omeyyade. Les chiites se divisent en deux grandes tendances : les uns reconnaissent la succession des imams jusqu'au septième de la lignée, ce sont les Ismaéliens ; les autres prolongent la lignée jusqu'au douzième imam : ce sont les chiites duodécimains, que l'on trouve en Irak et en Iran.

Les habitants se répartissent dans la ville selon différents critères : l'origine géographique ou ethnique et l'appartenance religieuse. La répartition des différents groupes est significative sur le plan de la ville. Les quartiers aisés sont situés à l'ouest et au nord ouest alors que les quartiers nord, est et sud sont plus populaires.

Les familles chrétiennes se regroupent autour des églises, dans les quartiers au nord de la vieille ville : *Aziziyé*¹⁶ et *Jdeidé* et plus récemment *Syrian Jdidé*. Les quartiers chrétiens se démarquent souvent par leur caractère moderne et occidental. Certains quartiers sont des quartiers mixtes, musulmans et chrétiens comme les quartiers de *Sabîl* et de *Mohaffaza*. Le reste de la ville est musulmane.

Les Arméniens sont présents à Alep depuis plusieurs siècles. Suite au génocide de 1915, il y a eu une forte concentration de la population arménienne alors réfugiée et accueillie par la ville. Ils résident actuellement principalement dans les quartiers chrétiens de *Midan* et de *Suleymanié*.

D'autres populations chrétiennes comme les syriaques originaires de Haute Djézireh sont regroupées dans le *Suryani*, camp de réfugiés des chrétiens syriaques et dans le quartier de *Syrian al Qadimé*.

Originaires du Caucase, les Turkmènes se sont établis dans les quartiers ouest de la ville qui correspondent à l'origine du plateau calcaire. Ils viennent principalement d'Azaz et leur exode s'est fait au XX^e siècle. Les Tcherkesses ou Circassiens sont arrivés au début du XX^e siècle, enrôlés dans l'armée ottomane, occupent actuellement la partie ouest de la ville.

Les anciens bédouins migrent et s'installent à l'est de la ville dans les quartiers de *Suhné*, *Souiré*, en *Bab el Neirab*, ouverts sur le monde rural, lieu de passage des caravanes et ancien centre de transit. Ils ne sont pas intégrés au reste de la ville, affirmant leur identité et leur « solidarité tribale », maintenant notamment l'habitat traditionnel et le système des *madafa* (salles ou maisons d'hôte). Ils constituent une société très hiérarchisée aux enjeux de pouvoir forts (cf. travaux de Jacques Hivernel).

Enfin, la population kurde est très importante à Alep. Les Kurdes occupent les quartiers nord et sont pour la plupart mobiles entre Alep et Afrin, au nord de la ville. Ils ont

¹⁶ Le quartier d'*Aziziyé* né en 1869 a été dans ses débuts un lieu de regroupement communautaire pour les familles de la bourgeoisie chrétienne. Ce quartier puise sa spécificité dans la manière dont il a été construit et investi à la fin du XIX^e siècle, jusqu'à la fin du mandat français. Son architecture témoigne la proximité de la culture occidentale, la richesse et le prestige de ses habitants. C'est le quartier des élites chrétiennes (Carlier, 2007).

développé dans la région d'Afrin la culture de l'olivier, de façon concomitante à leur enracinement.

D'après David (1980), les différentes vagues de réfugiés et d'immigrants ont été contrôlées par les autorités ottomanes puis par les autorités mandataires. Aux différentes vagues d'arrivées, correspondent différents degrés d'intégration à la ville et à la société. L'immigration la plus récente est celle des Iraquiens. Ces vagues se font en parallèle des mouvements de plus en plus nombreux de populations rurales nomades et semi-nomades vers la ville. Actuellement, les quartiers périphériques sont confrontés à l'exode rural massif. L'habitation des quartiers correspond aux vagues de migration et à leur intégration progressive dans le tissu socio-économique de la ville.

◆ D'un point de vue économique,

Le gouvernorat d'Alep regroupe 40% de l'industrie syrienne et les deux tiers de l'industrie textile nationale. Alep, à travers son histoire ancienne marquée par des périodes d'essor et de déclin, se caractérise par ses activités de fabrication diverses et ses exportations. Le milieu du XX^e siècle est marqué par un essor concomitant au développement de l'industrie d'Alep. De nombreuses entreprises nouvelles de produits artisanaux ou ménagers renforcent son secteur traditionnel. Depuis les années 1950, les investissements se développent, des sociétés sont créées principalement dans des activités agro-alimentaires ou textiles.

L'essor économique a permis le développement et la modernisation des structures urbaines. Mais le dynamisme économique d'Alep est durement touché par les mesures de socialisation amplifiées après la prise de pouvoir du parti Baa'th en 1963. Une grande partie de son secteur industriel est nationalisé ainsi que les banques et le grand commerce. La réforme agraire touche quant à elle sévèrement le secteur du coton.

En 1975, Alep se positionnait comme première ville industrielle et artisanale, le secteur textile ayant contribué fortement à son économie. Le stockage, la transformation et la vente des produits agricoles ou de l'élevage, initialement gérés par les négociants « khanji » se sont progressivement nationalisés. La chambre de commerce d'Alep demeure la plus ancienne du monde arabe. Depuis les années 1980, la Syrie est un pays stable, à ouverture économique et sociale progressive. Certaines mesures de libéralisation sont prises pour favoriser le retour des capitaux syriens (David, 1980).

Peu d'études portent sur la jeunesse syrienne en général ou alépine en particulier. Cela ne semble pas être une priorité dans les thèmes de recherche. Concernant la présente étude, l'orientation vers le groupe social des jeunes tient au fait qu'ils sont les premiers adeptes des nouvelles modes alimentaires. Cependant j'ai été confrontée à la difficulté de définir d'un point de vue théorique « la jeunesse », car les jeunes constituent une catégorie sociale à peine émergente. Cette étude se base sur les transformations des habitudes alimentaires comme marqueurs des changements de la société. Les jeunes seraient donc des vecteurs de cette évolution.

La jeunesse se place entre l'adolescence et l'âge adulte, c'est une période de construction personnelle aux plans sociaux et professionnels, et d'affirmation du désir de liberté. D'après Olivier Galland, sociologue de la jeunesse, trois facteurs en interaction caractérisent la jeunesse : le départ de sa famille, le commencement de la vie professionnelle et la fondation de sa propre famille.

Il n'est pas évident de définir un profil de la jeunesse syrienne mais il est important de souligner qu'elle représente la tranche d'âge la plus importante au plan démographique.

Peu d'études leur sont cependant accordées et encore moins concernant leurs habitudes alimentaires. Ces dernières offrent pourtant une lecture intéressante de l'interdépendance entre les jeunes, leurs familles et leur société. En effet, les habitudes alimentaires sont des révélateurs de la structure personnelle, familiale et sociale.

Le changement social s'organise selon les normes de la modernité et du progrès. En écho aux mutations économiques et sociales, les modes alimentaires, reflets des sociétés évoluent (Malassis, 1994). L'urbanisation croissante, l'accélération des échanges et la diffusion des médias façonnent de nouveaux comportements alimentaires, marqueurs de « modernité ». François Zabbal (2000) évoque un véritable naufrage des cuisines traditionnelles dissolues dans une « mangeaille internationale ». Alors que la cuisine méditerranéenne est devenue un modèle à échelle internationale, le « modèle international » ne s'infiltrerait-il pas dans cette région ?

L'alimentation méditerranéenne est marquée par son caractère cosmopolite, héritage des peuples et civilisations qui s'y sont succédées, les dynamiques régionales et la diversité inhérente à cette région contribuent jusqu'à aujourd'hui à son évolution perpétuelle (Padilla 2001, Bachta & Gherzi, 2004). Dans le cadre d'un programme de

coopération en collaboration avec Médecins Sans Frontière en 2000, Marie-Hélène Jouve observe en Syrie un changement progressif des modes alimentaires qu'elle qualifie de « lent ».

Les femmes méditerranéennes, traditionnellement valorisées par la consécration de leur temps à une alimentation de qualité et à leur famille, trouvent dorénavant aussi leur valorisation à travers leur vie professionnelle. Elles échappent cependant encore difficilement au poids culturel de la société patriarcale et hiérarchisée et cherchent à préserver leur image de mère nourricière.

Expression éphémère d'un don de son temps quotidien, le fait de cuisiner est tout autant une marque de bienveillance que de générosité. Le contexte oriental valorise éminemment ces vertus, savoir cuisiner constitue un critère de reconnaissance sociale pour une femme. Cependant la femme d'intérieur tend à devenir une femme d'extérieur qui apporte un revenu supplémentaire au foyer familial, ce qui limite le temps disponible pour la préparation des repas.

Le phénomène alimentaire est un marqueur des mutations sociales. Cette « transition alimentaire » à échelle planétaire et son impact en termes de santé publique sont au centre des préoccupations pour les sciences de l'alimentation. L'industrialisation de l'agro-alimentaire ainsi que toute la machinerie publicitaire qui l'accompagne, ont nécessairement un impact sur les nouveaux modes alimentaires. La profusion de l'offre alimentaire ou de produits dits modernes (à forte connotation ostentatoire) est envahissante.

Les pratiques alimentaires évoluent avec le temps, se transforment et distinguent l'alimentation familiale dans l'espace privé de l'alimentation dans l'espace public. Sortir de chez soi pour s'alimenter est de plus en plus courant et s'explique par divers facteurs. L'espace public et les nouveaux espaces de consommation favorisent les transformations des modes alimentaires.

Aussi, l'espace public héberge de plus en plus d'espaces de consommation qui apparaissent comme des réceptacles de la modernité. Leur existence perturbe l'équilibre social entre la vie à l'intérieur et la vie à l'extérieur. La fréquentation de ces espaces de modernité est croissante ; aux différentes catégories d'ambiances et de cadres correspondent différentes catégories de clientèle, fonction aussi du quartier d'origine. Les jeunes sont de plus en plus représentés dans ces espaces de consommation.

J'ai choisi d'axer mon étude sur les jeunes car il s'agit d'une frange de la population en pleine évolution. Les changements s'opérant avec une rapidité galopante,

mes impressions ne cherchent pas à figer mais je propose quelques arrêts sur image d'une génération vivant dans un environnement en mutation. La jeunesse est un sujet d'autant plus important qu'elle représente dans le monde arabe une part importante de la population et Meijer (2006) soulève de nombreux enjeux pour leur futur. Aussi, la jeunesse nous apparaît-elle comme prise entre le poids des traditions et la modernité qui progressivement imprègne les modes de vie. C'est peut être au milieu de cette bipolarité que s'expriment les vertus de la jeunesse.

◆ Une lecture par rapport à l'espace

J'ai également choisi de bâtir mon étude sur un concept fondamental des sociétés du Moyen et du Proche Orient : la dichotomie entre l'intérieur et l'extérieur: le dedans et le dehors. Ce sera donc mon fil conducteur afin d'illustrer les changements du rapport à l'environnement spatial, au corps et à l'individu.

Comme l'indique Michelle Perrot dans « Espaces Publics, Paroles Publiques au Maghreb et au Machreq », la ville est un espace sexué à tous les points de vue : travail, loisir, plaisir, sécurité et politique. Nous verrons comment certains jeunes transgressent certaines barrières.

D'après Sigault, 1993, pour comprendre l'évolution des pratiques alimentaires, il est intéressant d'analyser les mouvements de basculement de certaines activités de part et d'autre d'une ligne qui sépare l'intérieur et l'extérieur des ménages. Ce point de vue peut être utilisé dans une lecture anthropologique.

◆ Construction de la problématique

Cette thèse est principalement axée sur l'évolution des pratiques alimentaires des jeunes syriens d'Alep et l'émergence de nouvelles pratiques sociales autour de l'alimentation dans l'espace public. L'observation de la jeunesse m'a semblé particulièrement intéressante car ils sont des vecteurs de changements sociaux, acteurs et témoins des lentes transformations sociales. Ils représentent une catégorie sociale en construction avec ses incertitudes, ses espoirs, pris dans leur configuration familiale et aspirant aussi au désir de nouveautés. Ils constituent une génération tiraillée entre le poids des traditions et une modernité qui s'offre à eux de façon diluée et virtuelle (Elian et Sauvegrain, 2008).

La dichotomie entre l'espace privé et l'espace public, très présente dans le contexte proche oriental a influencé mon étude pour distinguer d'une part l'alimentation familiale dans l'espace privé, préparée par la mère de famille, et d'autre part l'alimentation dans

l'espace public, celles des cuisiniers et des restaurateurs. D'après cette répartition bipolaire, j'ai cherché à voir si les jeunes évoluaient d'un espace vers l'autre, s'ils tendaient progressivement à utiliser davantage l'espace public pour se nourrir et peut être, par là même, se distancer progressivement du repas familial.

J'ai finalement pu constater que ce sont principalement les jeunes issus d'un milieu socio-économique favorisé qui adoptent ce type de pratiques. L'accès à ce groupe de jeunes m'a été doublement facilité d'une part parce que la majorité d'entre eux sont francophones ou anglophones et d'autre part parce que j'ai vécu quinze mois dans le quartier chrétien d'Aziziyé, face au restaurant « Batata », épiscentre de l'activité nocturne alépine, où les jeunes se retrouvent à partir de la fin de l'après-midi et parfois jusqu'à des heures avancées de la nuit. Ces jeunes incarnent une jeunesse dynamique, en quête d'expériences et prête à franchir certaines limites imposées par les codes sociaux.

Le postulat que ce changement observé à petite échelle avec ces jeunes s'étendrait certainement dans les années à venir aux autres catégories de la population m'a encouragé à poursuivre mes recherches dans cette direction. Ce postulat émane des sociologues post modernistes comme P. Bourdieu ou J. Goody. J'ai donc tenté de cerner les mécanismes qui sous-tendent l'évolution des pratiques alimentaires.

De plus, chez ces jeunes, le rêve de « vivre ailleurs » est courant. Il traduit une quête du meilleur et de plus de libertés. Quelques uns se sentent opprimés par leur société et ses codes mais ils demeurent fondamentalement attachés aux valeurs familiales et sociales.

Il faut spécifier que certains jeunes n'ont pas très bien compris ma démarche. Alors qu'ils feraient tout pour quitter leur pays et pour migrer vers l'Europe, comment avais-je l'idée de venir vivre à Alep et de me pencher sur les marmites de la ville ? Certaines jeunes filles, marquant une petite distance par rapport au domaine culinaire, s'étonnaient du caractère original de cette idée.

L'alimentation s'avère un sujet extrêmement riche tant il est relié à de nombreuses dimensions, culturelles, sociales, religieuses et de santé. L'abondance des domaines auxquels l'alimentation se relie, multiplie les objets d'étude et peut accroître la complexité.

Finalement, j'ai choisi de réduire mon champ d'intérêt aux pratiques sociales autour de l'alimentation, plus particulièrement pour les jeunes. Ma problématique sera donc : en quoi ces pratiques sociales sont-elles des indices et des révélateurs des transformations de la société et que révèlent-elles ? J'ai privilégié dans un premier temps les jeunes issus d'un milieu social aisé, tout en ayant des contacts avec des familles plus modestes qui m'ont

accueillie avec une générosité incroyable et avec lesquelles j'ai partagé la vie quotidienne. Je tenterai d'établir des liens entre les différentes façons de vivre dans une même ville. [J'ai reporté en Annexe 4 un plan de la ville avec la localisation de certaines des familles qui m'ont accueillie].

Cette étude s'inscrit dans le cadre du laboratoire d'anthropologie biologique et culturelle de Marseille (UMR 6578 du CNRS), dirigé par Gilles Boëtshc, au sein de l'axe de recherche : Alimentation, dirigé par Annie Hubert.

◆ Méthodologie

Dimension théorique

Ce sont les travaux de Jean-Pierre Olivier de Sardan qui sont les plus éclairants quant aux démarches et méthodes à adopter par l'anthropologue. Il désigne le terrain comme mode de production de données anthropologiques et rend clair et précis le déroulement des différentes étapes dans la réalisation d'un terrain :

- la préparation et l'implication comme acteur du champ social que l'on étudie,
- la première phase d'imprégnation,
- la conduite des entretiens et les différents degrés d'intervention de l'anthropologue lors de ce dernier,
- la tenue des carnets de terrain, outil fondamental, leur retranscription et utilisation.

Médina (2006) insiste sur la nécessité de l'approche participante dans le cadre des enquêtes alimentaires car tout moment est un riche révélateur de l'organisation et du rapport à la nourriture. La présence de l'anthropologue peut néanmoins biaiser la façon d'être et orienter le choix des discussions. Igor de Garine, référence en la matière, encourage l'observation participante (1980). Il souligne en effet le besoin de combiner et d'utiliser différentes sources d'information dans une perspective qualitative. Cette approche permet de réunir un grand nombre d'informations. C'est ensuite à l'anthropologue de cerner les biais qui font partie de la subjectivité de l'informateur, laquelle interagit avec notre propre subjectivité.

Dimension pratique

Plusieurs étapes ont jalonné la réalisation de ma thèse, alternant les séjours à Marseille et les séjours à Alep. En Syrie, j'ai pu étudier à *Dar Hammad*, antenne alépine de l'Institut Français du Proche Orient (IFPO). J'ai également été accueillie pour travailler au

Campus Numérique Francophone, dépendant de l'Agence Universitaire de la Francophonie qui a soutenu mon étude.

Lors de mon premier séjour en Syrie (juin, juillet 2005 pour lequel j'ai obtenu une bourse du réseau Hisoma), j'ai pu prendre conscience que mon projet, fabriqué de toutes pièces en France était peu adapté au contexte syrien notamment par sa méthodologie envisagée à base de questionnaires qui se sont avérés peu judicieux dans le contexte local [un extrait du modèle du premier questionnaire établi et confié à certains jeunes apparaît en Annexe 2].

J'ai donc repensé mon projet et mon approche et suis revenue l'année suivante (2005-2006) pour un séjour de huit mois. Devenu alépin, mon quotidien se ponctuait de rencontres, de hasards et de visites. Ce long terrain fut très riche : j'ai pu établir les premiers contacts avec des familles musulmanes, chrétiennes, et kurdes appartenant à divers niveaux socio-économiques. J'ai organisé ma récolte d'informations selon trois pôles : la mère de famille, le cuisiner restaurateur et le jeune. Mon grand obstacle ayant été l'apprentissage de la langue arabe dont je n'avais mesuré la complexité.

Grâce à une collaboration avec le Docteur Nizar Al Bache, nutritionniste diabétologue, j'ai pu bénéficier de l'accueil au sein de sa clinique et rencontrer ainsi un échantillon de population très diversifié. Il dirige une recherche en cours sur les modes alimentaires, le diabète et l'obésité auprès de mille familles alépin. Sa fille Foutoune Al-Bache fut d'une précieuse aide comme interprète traducteur et notre approche étant plus sociologique (entretiens directifs), nous basions nos entretiens sur une grille de questions ouvertes et semi-ouvertes. Nous avons pu interroger une cinquantaine de personnes permettant ainsi de définir les contours des questionnements prioritaires.

Cette deuxième année de ma thèse s'est également caractérisée par un intérêt particulier pour la relation des kurdes à leur environnement, notamment dans le cadre de la culture des oliviers en Afrin. Cette étude a été faite conjointement avec Florence Ollivry et Zaloukh Khalil.

De façon globale, ma méthode d'enquête comprend deux facettes. Soit j'interroge les personnes en suivant ma grille de questions préétablies à l'occasion d'entretiens de une à trois heures [Les grilles d'entretien figurent en Annexe 3], soit je partage temps et discussions avec les personnes rencontrées de façon informelle et aborde au détour de la conversation, quelques aspects importants pour mon étude. Ceci correspond aux entretiens semi-directifs et aux conversations, cf. J.P. Olivier de Sardan, ce à quoi s'ajoutent les observations participantes relatées dans mes carnets de terrain.

L'année suivante (2006-2007) j'ai obtenu une bourse de l'Agence Universitaire de la Francophonie (AUF) qui m'a permis de réaliser un séjour de sept mois correspondant à mon second terrain long. J'ai approché durant ce séjour la complexité de la société d'Alep, liée aux nombreuses contradictions qu'elle porte et cela, en lien avec la diversité humaine et sociale selon les quartiers.

J'ai tenté de franchir les frontières invisibles à l'intérieur même de la ville et ai tâché de rencontrer des personnes venant d'horizons très variés. J'ai pu me rendre compte combien ce que j'observais à un endroit avait peu à voir avec ce qui se passait deux rues plus loin. N'étant pas native de la ville, je réalisais la difficulté d'apprivoiser sa complexité. La diversité de cette ville me fascinait tant par le fait d'entendre parler différentes langues que la même langue avec différents accents. J'appréciais de passer l'après-midi dans une famille arménienne, les entendant parler arménien, puis de me rendre en soirée dans une famille kurde, avec son ambiance autre. Beaucoup de similitudes et de différences apparaissent à la confrontation de ces modes de vie.

J'ai pu au cours de ce séjour rencontrer de nombreux jeunes. J'avais délimité auparavant le groupe social auprès duquel je souhaitais faire mon étude c'est-à-dire les jeunes entre 20 et 30 ans ayant suivi des études universitaires et fréquentant l'espace public. Je procédais parfois aussi à des rencontres avec des groupes de jeunes allant de cinq à dix car ces rencontres donnaient naissance à des interactions et rebondissements fort intéressants. Une cinquantaine d'entretiens a été menée. Leur durée variait d'une heure trente à une demi-journée (trois ou quatre heures).

J'ai veillé à diversifier mes informateurs. Ainsi, j'ai interrogé des personnes ressources comme Samir Tahhan¹⁷ qui a beaucoup éclairé mes connaissances par son savoir sur les traditions culinaires d'Alep, des artistes et architecte comme Zena Sabagh¹⁸ et Fawaz Baker¹⁹ qui m'ont sensibilisée aux relations à l'espace de vie, l'organisation de

¹⁷ Il est un alépin érudit, chercheur, écrivain, poète et professeur de la langue arabe. Il a été pour moi un informateur précieux et je lui suis infiniment reconnaissante pour sa générosité et sa gentillesse. Il est l'auteur de nombreux ouvrages et met en place un calendrier d'Alep avec tous les dictons locaux et les événements marquants des saisons, mois et journées.

¹⁸ Artiste peintre et enseignante des arts plastiques au collège et lycée français d'Alep. Elle a monté de nombreuses expositions à thèmes valorisant l'artisanat de son pays et fait actuellement des recherches sur l'expression artistique des bédouins. Son regard fin et analytique sur sa propre société a été la source de nombreuses discussions.

¹⁹ Architecte et musicien, il m'a appris beaucoup de choses et m'a permis de comprendre l'organisation spatiale de l'habitat et des cuisines. Il est aussi un passionné de la cuisine et un « inventeur de saveurs ».

l'espace domestique et la place de la cuisine dans ce dernier. Des responsables de groupes de jeunes m'ont également confié leur expérience et leur point de vue. Enfin, Georges Chachaty²⁰ m'a apporté un éclairage très enrichissant sur sa société.

De retour en France, j'ai retranscrit intégralement mes douze de carnets de terrain, afin de pouvoir organiser les informations selon des axes prédéfinis : cuisine familiale, vie sociale, les jeunes, la dimension religieuse de l'alimentation et enfin les spécificités ethniques. L'ensemble des entretiens retranscrits remplit deux cahiers de 200 pages chacun, qui m'ont servi de base pour la rédaction de cette thèse.

Enfin, durant l'année universitaire 2007-2008, mon financement AUF ayant été renouvelé, j'ai pu retourner sept mois à Alep. Ce qui m'a permis de compléter et d'affiner mes données. Au fil de ces mois de vie alépine, les amitiés nouées se sont renforcées, ce qui m'a encouragé à aborder des thèmes auxquels je n'aurai jamais pensé au départ.

J'ai ensuite entamé la rédaction de cette thèse de novembre 2007 à novembre 2008. Durant toute la période d'écriture, partagée entre la Syrie et la France, mon texte a beaucoup évolué et j'ai pu réaliser combien rester en un lieu a été nécessaire pour la construction de mon texte et la cohérence de mes idées.

Finalement, la préparation de ma thèse sur quatre ans s'est partagée entre des séjours en France, à Marseille et en Syrie, à Alep, de deux ans chacun, en alternance [un tableau détaillant mes quatre années de thèse est reporté en annexe 1].

Plan de la thèse

Comme l'expriment Grignon & al, « A la recherche du temps social » (1993), les pratiques alimentaires sont de celles qui contribuent le plus à structurer le temps social et elles sont, en retour, fortement influencées par la place qui leur est accordée dans l'organisation et l'emploi du temps. La nourriture sera donc le miroir de l'organisation temporelle et sociale des jeunes rencontrés en Alep.

²⁰ Alépin, père de famille d'une soixantaine d'années et retraité. Il a été pour moi un informateur privilégié et paternel. Il m'a posé beaucoup de questions tout au long de mon étude et m'a été d'une grande aide dans divers domaines. Je lui suis extrêmement reconnaissante de tout le temps qu'il m'a accordé et l'intérêt pour l'approche anthropologique de sa propre société.

Cette thèse s'organisera en trois parties

La première présentera Alep et sa cuisine. Du dedans au dehors, je présenterai la cuisine des mères de famille puis celle des professionnels de l'espace public, l'organisation de leur espace de travail, l'origine de leur savoir-faire et leurs pratiques quotidiennes. Quelques scènes de vie et ambiances autour des repas seront décrites. Au-delà du quotidien, je présenterai certains plats de fêtes chez les chrétiens et les musulmans, et notamment les douceurs qui sont des marqueurs du temps de fête. Je terminerai une réflexion sur les relations intercommunautaires, autour de la nourriture.

La seconde partie sera consacrée aux jeunes d'Alep et aux nouvelles pratiques alimentaires adoptées. Je tenterai tout d'abord de définir ce que signifie « être jeune ». Puis décrirai le quotidien de certains jeunes d'Alep : leurs façons d'être, leurs activités, leurs réseaux familiaux et sociaux et leurs espaces de vie. J'ai procédé à un « zoom » sur le groupe social que l'on nommera, à l'instar de la jeunesse libanaise : « la jeunesse dorée d'Alep ». Dans cette seconde partie, les nouveaux espaces de consommation fréquentés par les jeunes seront pris en considération dans la réflexion sur l'évolution des pratiques alimentaires, ainsi que l'appropriation de certains espaces de la ville par les jeunes.

La dernière partie étudiera les relations des jeunes au corps social d'une part et à leur propre corps d'autre part. Le questionnement anthropologique de la relation au corps, de l'image du corps par autrui et par soi-même, a été exploré dans le contexte alépin. A partir de ce qu'expriment les jeunes rencontrés à Alep, je tenterai de dégager les tendances actuelles en termes de rapport à soi et de rapport à l'autre et aux autres. Ce sera le deuxième axe de lecture, en termes d'évolution. Cette hypothèse est apparue au cours de mes observations plus particulièrement lors de la dernière année de mon terrain. L'amitié et la confiance se renforçaient alors que la profondeur des sujets abordés se concrétisait. Je n'avais pas du tout envisagé auparavant d'approfondir cet aspect. Cela confirme que la recherche n'est pas figée mais jalonnée de mille points d'interrogation.

Première partie : La cuisine d'Alep, repère dans l'espace & marqueur du temps quotidien

«Tu leur diras qu'à Alep on ne meurt pas de faim ! » Leyla.

Cette première partie propose une présentation de l'alimentation et de la cuisine à Alep : elle donnera le cadre alimentaire à notre étude. Après avoir présenté l'espace de la cuisine selon diverses dimensions, les matières premières alimentaires seront décrites : leur acquisition au souk et comment ces dernières sont conservées ou transformées. Puis un aperçu de quelques préparations de la cuisine des mères alépineuses et des repas sera donné. Enfin, au-delà de l'acte quotidien de se nourrir, seront abordés les repas de fêtes en se focalisant sur la présentation des principales fêtes religieuses : l'Aïd des musulmans et la Pâques des chrétiens. Cette présentation croisée permettra de réfléchir sur les relations intercommunautaires autour de l'alimentation.

A. La cuisine dans toutes ses dimensions

Les Alépinois possèdent un grand talent, celui de « se charger du bonheur de leur hôte pendant tout le temps qu'il est sous son toit²¹ ». En marque d'accueil de l'invité, il n'est pas rare d'entendre : « *beyti baytak* » c'est à dire « ma maison est la tienne », incitant l'autre à se sentir comme chez lui, et exprimant à mon sens, un partage de l'espace très naturel et spontané.

²¹ Citation extraite de la Physiologie du Goût de Brillat Savarin, Aphorismes du Professeur n°XX. (1841).

1. La cuisine dans l'espace domestique

I.A.1.1. Aperçu de la cuisine, à l'intérieur de la maison

La cuisine est un espace convivial et propice à la créativité. Certaines s'y recueillent, le temps d'une prière. Il s'inscrit dans l'espace intérieur dont l'aménagement et le volume varie selon le niveau et le mode de vie. D'après J-C David (comm.pers.), dans les maisons traditionnelles à cour, seules les demeures riches et les palais comprenaient des cuisines. Au milieu du XIX^e siècle, elles deviennent plus courantes. A l'origine, la cuisine est le lieu pour la cuisson et comprend une source d'eau, c'est donc avant tout un lieu de préparation.

Contrairement à certaines salles dont l'usage demeure très occasionnel, l'usage de la cuisine est pluriquotidien. De façon générale ce sont des pièces sobres et fonctionnelles aux couleurs claires (beige, blanc, avec parfois des bordures plus vives : rouges, bleues). Certaines sont ornementées de petits morceaux et « guirlandes » de tissu, encadrant les étagères de rangement. Le même tissu peut aussi recouvrir le couvercle des pots d'épices et d'aromates rangés dans des petites étagères murales.

La taille des cuisines est très variable et il n'est pas rare qu'elle soit inversement proportionnelle à tout ce qui s'y prépare. L'éclairage n'est pas toujours très bon dans cet espace de la maison. D'autres espaces de la maison peuvent être investis pour préparer les repas.

◆ **Description du mobilier ordinaire :** les contenants et ustensiles sont rangés dans des armoires suspendues dont certaines ont des portes vitrées. Il y en a trois à cinq sur un (voire deux) des murs de la cuisine, ainsi qu'un meuble à rangement contenant tous les couverts, épices et autres réserves. Si la cuisine est assez vaste, elle comprend une table pour préparer les repas ou pour les consommer. Souvent la cuisine est annexée d'un cellier où sont laissées les réserves de céréales ou de légumineuses dans de grands bocal en verre, ainsi que les confitures.

Le plan de travail est souvent mitoyen de l'évier²² ou une table pourra faire l'objet de plan de travail. Pour travailler la matière alimentaire, il existe une table typique ; à pieds pliables de 70 cm environ de hauteur, qui permet de préparer en position assise, ou debout en rassemblant suffisamment de force dans son mouvement, sans avoir mal au dos. L'espace proche de la fenêtre est très prisé pour la préparation des repas. En effet il permet de chasser les odeurs et s'ouvrir sur un paysage.

²² Toutes les cuisines ont une arrivée d'eau courante et un évier avec robinet.

Pour la cuisson, le gaz en hauteur ou à même le sol s'est substitué au bec à kérosène. Toutes les familles ne sont pas équipées de four mais cela est de plus en plus courant (four à gaz ou électrique). Dans un quartier populaire de la vieille ville, j'ai rencontré des habitants d'un immeuble qui partageaient le même four portable, ce dernier circulant d'étage en étage.

La conservation des aliments se fait désormais dans le réfrigérateur, qui s'inscrit dans la « révolution électroménagère ». Le mode de conservation traditionnel, nommé *Mouné* repose sur de toutes autres stratégies de provisions et appréhension des cycles alimentaires. Le réfrigérateur n'est pas systématiquement placé dans la cuisine, il se trouve aussi dans d'autres pièces. Sa porte est très souvent décorée d'aimants colorés en forme de fruits. A l'image des courses qui sont faites à grande échelle, les réfrigérateurs sont toujours complètement remplis.

Un gradient s'instaure d'une part entre le chaud (feu, lieu de cuisson) et le froid (lieu de conservation).

◆ Les ustensiles de cuisine : contenants et outils de préparation

Les plats en terre comme le plat *Ardara*, les bassines et marmites en cuivre étamé appartiennent à l'ancienne génération et sont actuellement remplacés par les casseroles (*tanjara*), cocottes et autres récipients en inox ou en aluminium, dont le volume varie entre 2 à 10 litres. Parmi les poêles se distingue celle à yeux, c'est-à-dire comprenant de petits puits disposés régulièrement, de façon circulaire, à sa surface et dans lesquels se préparent les petites omelettes parfumées²³. Les plateaux ronds sur lesquels seront servies les assiettes ont un diamètre variant entre 30 et 90 cm.

Les *rakwés* sont les cafetières à col étroit, pour préparer le café turc. Elles sont visibles, suspendues par ordre de taille décroissant, en inox ou en émail coloré.

Les outils de préparation comprennent :

- Pour écraser : le pilon (anciennement en métal épais, remplacé par le bois voire le plastique), pour écraser entre autres les gousses d'ail et les poivrons, pour broyer les épices et les fruits secs (noix, amandes...).
- Pour évider les légumes qui seront ensuite farcis : d'une part l'évide légumes c'est-à-dire une lame cylindrique à lame incorporée qui découpe le volume

²³ Comme par exemple : les omelettes de persil, d'artichaut, de pommes de terre.

intérieur du légume : *awarâret mahchî*, d'autre part la tige permettant de récupérer le cœur du légume : *fadâyet mahchî*.

- Pour éplucher, des épluche-légumes ordinaires
- Pour étaler, un bâton en bois, petit frère du rouleau à pâtisserie.
- Pour façonner : des moules en bois inclus dans la tête de cuillères en bois décoratives et utilitaires. La forme, les dessins et les motifs gravés varient selon la pâtisserie réalisée, sa garniture et la famille qui l'utilise. Par exemple, pour la garniture aux noix, le moule ovale sera choisi. Ils sont principalement destinés à la fabrication des *maamoul* et des *karâbîjs* (petits gâteaux fourrés et dont la pâte est à base de semoule).

Les tiroirs contiennent : épluche-légumes, couverts variés, grands couteaux pour la viande, écumoire et passoires au diamètre variable.

I.A.1.2. L'absolue propreté

Fondamentale en société islamique, la notion de pureté a sa résonance dans la sphère du sacré. Le fait que les aliments doivent être purs ordonne un ensemble de codes et de gestes. Dans certaines ruelles, on trouve des morceaux de pain à même le sol. Au regard de la modernité, cela doit aller directement à la poubelle. D'un point de vue religieux, ce pain est objet d'un grand respect, il faut le prendre, l'embrasser, l'effleurer avec son front puis le protéger. Des contradictions émergent donc (F. Baker, entretiens).

Mary Douglas, auteur « De la souillure », distingue quatre sortes de pureté : matérielle, esthétique, religieuse et sociale et met en évidence deux notions différentes de la pureté : la première implique qu'un élément a du être séparé de sa condition naturelle par un processus de purification (par exemple pour le minéral or) ; dans l'autre cas, un élément naturel qui n'a pas été souillé par l'addition d'autres substances. Ici, il s'agit de l'absence de souillure, de tâche, de saleté grâce aux différents procédés de purification.

D'après Fawaz Baker, il y a une hiérarchie dans la maison, une hiérarchie symbolique qui s'inscrit à l'intérieur même de la maison dans l'opposition propre/sale et intérieur/extérieur. L'endroit où l'on fait la cuisine se démarque des autres. Les lieux les plus propres sont ceux où l'on mange et où l'on dort. C'est « l'intérieur ». Les endroits les moins propres sont ceux où on se lave et où l'on fait la cuisine. C'est « l'extérieur ». La séparation entre le dedans et le dehors est très nette et s'établit entre autre selon un

gradient de propreté. D'autre part, les lieux et espaces dans la maison se composent entre jour et nuit : ceux où l'on vit et ceux où l'on dort.

A l'intérieur de la maison, la notion de pur et impur est très importante, (*tarkel* et *majess*) et cela se répercute en termes d'espace. La séparation entre la propreté sèche (absence de poussière) et la propreté humide (par passage de l'eau) est très importante. Ici, la propreté est humide car le pur se fait avec l'eau et l'on nettoie en balayant l'eau. L'eau utilisée est généralement froide mais peut aussi être bouillante (ce qui aseptise). Dehors, c'est ce qui est sale.

La propreté repose sur différentes règles. Par exemple, un seau spécial (*masaka al ard*) est utilisé pour nettoyer le sol et ne peut être utilisé pour autre chose. Les contenants doivent être nettoyés trois ou sept fois avant d'être utilisé pour cuisiner. C'est une méthode qui s'appelle *Tahara*. L'eau permet la propreté. A laquelle s'oppose *Najis* : saleté, souillure, impureté. (Source : Cendrella Hafez²⁴, entretiens).

Pour le corps, les ablutions, acte de purification par lequel le croyant se prépare à entrer dans la sphère du sacré, consiste en une série de lavages ritualisés comprenant les mains, les bras, les coudes, le visage, les pieds ainsi qu'une lustration des cheveux. Certains font également les ablutions des mains, des avant bras et des lèvres, avant et après la consommation du repas.

I.A.1.3. La cuisine, au carrefour de plusieurs pôles

Selon les cas, la cuisine est un espace exclusif à la préparation ou servant également à la consommation des repas.

◆ Des gradients horizontaux et verticaux caractérisent l'espace de la cuisine.

L'horizontalité correspond à la différenciation de zones calquées sur les limites du pur et de l'impur : à côté des chaussures, il est possible de faire la cuisine mais il n'est pas possible de consommer le repas. L'espace de fabrication est séparé de l'espace de consommation. Cela délimite une cuisine salie par la préparation du repas et une cuisine propre (F. Baker, entretiens).

²⁴ Elle a été la première personne à m'accueillir chez elle et à me recevoir de longues après-midi durant, prenant le temps de m'expliquer la nomenclature des plats et les règles de vie en société musulmane. Elle est mère de deux jeunes enfants et enseigne le français à l'école.

La verticalité se traduit par exemple par la hauteur de la table. En un siècle, il s'est opéré une élévation visible. En effet, la cuisine se faisait beaucoup plus bas. L'élévation progressive des niveaux de travail de la cuisine a été concomitante avec l'arrivée de l'eau courante, du robinet, de l'évier et du réfrigérateur. Les choses ne sont plus laissées à même le sol mais sont placées dans un endroit en hauteur. La notion de modernité commence dès le XIX^e siècle à prendre place du point de vue de l'urbanisme et de l'habitat avec notamment l'apparition des immeubles communs à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle. La verticalité est concomitante à l'élévation sociale.

De nos jours, la modernité électroménagère pour faire la cuisine est largement adoptée par ceux qui en ont les moyens. Grâce au progrès technique, la cuisine a atteint un degré de modernité élevé. Par exemple, certaines cuisines sont informatisées et le téléphone mobile sert de commande pour le micro ondes. C'est comme un gadget de luxe qui procure divertissement et satisfaction. Les matériaux, comme le chrome et les matières synthétiques sont récents, et se mélangent à d'autres éléments boisés ou un parterre en granit. L'habitat compte parfois deux lieux : une cuisine de luxe avec un équipement très cher, rarement utilisée et une seconde cuisine, investie quotidiennement. La majorité des cuisines est cependant caractérisée par leur simplicité et il n'est pas rare que dans les plus petites cuisines mijotent de grands festins.

Une des évolutions majeures est l'entrée de la télévision dans la cuisine, qui a entraîné une mutation dans la préparation et la prise des repas. Certaines l'allument en cuisinant ou encore consomment les repas en la regardant. Les multiples programmes autour de la cuisine permettent d'enrichir les carnets de recette ou parfois une application directe de l'enseignement gourmand.

◆ **Pour la consommation des repas**, la tendance générale est de manger ensemble. Dans cette société, manger seul est inenvisageable et la perception sociale en est très négative. Sauf dans le cas du repas matinal, si les horaires de lever de chacun sont différents. Le fait que chacun aie son assiette est très récent.

Dans les quartiers populaires, le repas est consommé à même le sol, sur une nappe de plastique transparent que l'on déroule d'un grand rouleau avant d'installer les plats, et qui les isolera du sol. Lorsque le repas est consommé à même le sol, les contenants sont beaucoup volumineux. Il n'y a pas de nourriture individuelle, tous se servent dans un même plat disposé au centre. « Les mangeurs » enrobent l'aliment de pain avant de le

porter à leur bouche et utilisent rarement fourchettes et couteaux. Le plat est commun et le verre l'est également. Chacun se sert, c'est plus convivial et plus économique (moins de vaisselle).

En solution intermédiaire, on utilise également parfois un plateau surélevé. Le plateau fait le voyage entre le salon et la cuisine, avec le repas.

Plus de la moitié des familles consomment actuellement leur repas sur une table. La table des repas est une table ordinaire, qui peut être de très grande taille (avec plus d'une dizaine de chaises autour). Le repas est souvent consommé à l'extérieur de la cuisine, dans le salon ou la salle à manger.

Il y a plusieurs hauteurs de table. Notons que la table s'élève petit à petit. Ainsi la table type Bar atteint une hauteur de 170 cm alors que la table rurale est de 70 cm. La hauteur que l'on a par rapport au sol permet de se définir plus ou moins proches de la Terre.

Ce sont là des manières d'exister, la corrélation entre élévation sociale et élévation de la table étant confirmée.

2. Cuisine féminine

La dichotomie entre le dedans et le dehors est évidente pour la cuisine. En rencontrant les cuisinières du dedans et les cuisiniers du dehors, il est possible de voir qu'à partir d'un socle commun, les démarches sont différentes : dans le premier cas, la mère nourrit sa famille. Dans l'autre, la nourriture est préparée à finalité commerciale, même si cela n'est pas exprimé au tout début.

Dans le contexte moyen-oriental, la cuisine est quasi-exclusivement le domaine de la femme, qui possède un art culinaire, hérité de sa mère et qu'elle développe avec le temps. Durant mon terrain, je n'ai pas rencontré d'homme alépin faisant la cuisine²⁵. Ils sont présents dans les cuisines de l'espace public mais je ne les ai point rencontrés à l'œuvre dans l'espace domestique. Certaines exceptions confirment cependant la règle,

²⁵ Il faut ajouter à cela que les hommes célibataires d'un certain âge font nécessairement eux-mêmes leurs petits plats. Un soir, la famille C. m'a invitée à l'occasion d'une petite réception très conventionnelle. Y est présent un drôle de personnage, qui en apprenant que je m'intéresse à la nourriture s'empresse de me réciter toutes les variantes possibles de *za'tar* (sumac, cannelle...), et autres connaissances alimentaires. Il m'explique finalement qu'il est très fâché car il a commandé un livre de cuisine chez Le Nôtre au prix supérieur à 200 euros et à partir duquel il obtient des plats peu délicieux. Sans même songer à se remettre en cause, il accuse le livre de contenir des erreurs !

certaines amies m'ont vanté les talents de leur père. Les mères de famille calculent très précisément les bouches à nourrir et les quantités nécessaires pour faire les recettes toute l'année.

Cette étude m'a offert de rencontrer de nombreuses mères de famille et d'apprécier lors de chacune des rencontres leur caractère protecteur, leur douceur, leur finesse. La mère de Malek, de sa douce voix, s'anime lorsqu'elle parle de nourriture. Sa gestuelle est très expressive, elle connaît très bien les plats d'antan qu'elle livre au fil de la soirée, les bonnes saveurs et les souvenirs emplissent son salon d'une agréable ambiance.

Au-delà du plaisir de cuisiner, c'est aussi un acte qui « permet de se détendre et de ne penser à rien d'autre ». Il m'a plusieurs fois été dit que la cuisine se faisait avant tout « par amour pour ses proches ». Les mères de famille mettent en évidence cette dimension qui manifeste leur générosité et le don de leur temps aux autres. Elles démontrent aussi une forme de protection envers leurs enfants et leur famille. Il semblerait parfois que l'expression affective atteigne son paroxysme au travers de la cuisine. Leyla répète souvent « qu'il ne faut pas faire ce que l'on aime mais aimer ce que l'on fait ». Certaines ne cachent pas leur fatigue de la répétition quotidienne des mêmes gestes et de l'effort physique.

D'autres ne s'inscrivent pas tout à fait dans cette dynamique de consécration aux autres. Celles qui font partie de la classe sociale élevée confieront cette tâche à leur domestique. « Une dame alépine de condition sera une femme qui ne lève pas son petit doigt. Dès qu'elle en a les moyens, elle se fait servir ! Moi je ne sais rien faire de mes dix doigts, on a toujours eu une cuisinière à la maison ». L'échelle sociale intervient donc également dans la préparation des repas.

3. Cuisine masculine, organisation de l'espace et démarche professionnelle

Si les hommes sont peu présents dans les cuisines d'intérieur, certaines femmes passent leur journée dans les cuisines du dehors, c'est leur profession. Elles renforcent alors l'équipe des cuisiniers. La finesse de leurs doigts, la dextérité de leurs mains et leur

savoir faire sont nécessaires pour la confection de certaines spécialités culinaires. Leur connaissance précise des dosages fera aussi souvent d'elles des goûteuses.

Chez un traiteur de *Khaldyé*, la cuisinière m'explique qu'ici tout se fait encore de façon manuelle. Pour elle, il est très important que ses mains et son corps travaillent car c'est une forme de don de soi et une marque de générosité. Lorsqu'elle a des invités, elle est obligée de leur préparer quelque chose de qualité. Ne pas le faire serait leur manquer de respect. Tant pour son travail que pour sa famille, elle cuisine pour les autres et entre dans une dynamique de don de son temps. Elle évoque bien sûr le prestige de la cuisine alépine.

I.A.3.1. L'espace de la cuisine professionnelle

Il nous a été présenté par F. Baker, architecte. La cuisine professionnelle se divise en quatre parties, cette division de l'espace présente un gradient relié aux éléments eau et feu.

1. chawayé : le lieu où l'on grille, barbecue avec du charbon embrasé. (Présence de l'eau).
2. 'alayé : lieu où l'on frit. (Présence d'huile mais absence d'eau).
3. salatajr : lieu de la fraîcheur pour les salades et mezzés froids. (Présence de l'eau).
4. Le lieu où ils préparent les autres plats n'ayant rien à voir avec ceux cités précédemment.

Le pôle fraîcheur comprend les réfrigérateurs qui ont un emplacement spécial. Leurs modèles varient en fonction du contenu (crudités, produits laitiers, viandes ou tout ce qui est destiné à la friture).

Près de la porte se situe le lieu d'assemblage et de ramassage des ordures.

Les cuisines modernes, comme celles des pizzerias, ont un aménagement différent. Par exemple, pour les pizzerias leur four est différent. Les modèles se calquent de plus en plus sur ceux de l'extérieur, souvent synonymes de modernité.

I.A.3.2. Rencontre de professionnels, portraits de cuisiniers

Proche de l'Université d'Alep, le restaurant Centro propose une cuisine gastronomique. Le chef cuisinier Pedro y exerce depuis quinze années, après ses études d'hôtellerie. Peu gourmand lui-même, il est passionné par son métier. Il veut être reconnu comme un grand

chef et il persévère dans cette optique, conscient que la demande de chefs cuisiniers est croissante.

Pour chaque assiette préparée, il veut la satisfaction maximale de son client. Il y porte autant d'attention que s'il cuisinait pour lui. Il est en recherche d'harmonie et ressent l'impression de composer de la musique, de faire une œuvre...

Un autre cuisinier, formé à la cuisine occidentale par son père expérimenté en la matière, préfère la cuisine orientale car « *ses saveurs sont meilleures* ». En cuisinant, il pense à beaucoup de choses et il se sent artiste de la matière alimentaire. Il a l'impression de créer un tableau, avec toutes les couleurs. Si le plat a besoin de jaune, il en met. Selon lui, la cuisine est un grand art, c'est pour cela qu'il cuisine seul. Il recherche des recettes dans les livres mais de plus en plus sur internet car « *ça revient moins cher et c'est plus rapide* ». En cuisinant, il siffle et chantonne.

Ces deux professionnels mettent en exergue la créativité de leur métier. Au delà de la dimension artistique, la dimension intellectuelle a également été mise en avant. Ils font alors référence à des ouvrages de cuisine anciens ou contemporains et assurent détenir des ouvrages exclusifs. Ils font des recherches sur les recettes d'antan. L'un d'eux m'a cité un ouvrage qui retrace l'évolution des codes de bonne conduite à table et des habitudes alimentaires.

L'évocation de l'amour de cuisiner est moins systématique que pour les mères de familles. Celui qui a développé le plus cet aspect semble davantage dans une projection. Il vit la cuisine comme une histoire d'amour car « *c'est très sensoriel* ». A peine le matériel de cuisine entre les mains, il ressent en secret, « *qu'il joue avec les yeux, les cheveux, la peau, d'une femme* ». (!) Cela s'accroît lorsqu'il prépare un repas pour les amoureux. Son but est de les régaler par les couleurs et les saveurs. Il ajoute un soupçon d'épices aphrodisiaques. Si les gens sont silencieux en dégustant ses plats, c'est pour lui une victoire et encore plus si on ne lui demande pas de sel. Pour lui, la cuisine est un métier qui n'est pas mécanique, car riche en émotions. Je n'ai pas osé lui demander plus de détails sur cette approche sensitive-émotive.

I.A.3.3. Une cuisine « olympique »

Des poids et des mesures, une dynamique quelque peu compétitive apparaît à Alep. Les habitants organisent des concours entre grands chefs ou encore, désignent « la meilleure cuisinière de la ville ».

Le fondateur de la boutique traiteur *al Halabi*, à *Khaldyé*, s'est empressé de me montrer avec fierté lors de notre premier contact sa coupe de champion ainsi que les photos du concours et de la cérémonie de remise des prix. Il avait préparé la plus grande brochette de viande de la ville, d'une longueur de huit mètres. En moins d'un quart d'heure, elle avait disparu dans les estomacs du public. (Détail qui pourrait nous inciter à créer un outil de mesure de la vitesse pour s'alimenter). Non content de cet exploit, il a aussi rempli une marmite gigantesque contenant de plus de 15 000 *yabraqs* (rouleau de feuille de vigne garni de riz et de viande). Cela semble gargantuesque et il n'y a peut être qu'à Alep que cela est possible... Leur sort fut le même que la brochette, dégustés en un temps record.

Vers la fin de notre entrevue, il me fait constater l'usure de ses mains, les blessures, les brûlures. Malgré son aspect ludique voire olympique, la cuisine demeure un véritable labeur.

D'autres restaurants de la ville se vantent d'avoir connu de grandes heures culinaires. Il m'a plusieurs fois été signalé qu'il y a une génération, s'organisaient des compétitions afin d'élire la meilleure cuisinière. Mais la compétition portait alors davantage sur la qualité des plats préparés que sur leur quantité. Ainsi, une des femmes avec qui j'ai préparé des *yabraqs* tout un après-midi à et à qui j'ai demandé si elle les comptait le nombre de *yabraqs* qu'elle préparait m'a répondu que non, car cela risquerait de leur faire perdre leur grâce.

Devoir de famille ou professionnel, cuisiner fait appel à une dynamique de don, de créativité ou encore de compétitivité. Un point qui les différencie est que la cuisinière ne jettera pas de nourriture, comme l'exprime Layla : « Je n'ai pas le courage de jeter ». Cependant dans le contexte professionnel, ce qui n'est pas consommé ne fera pas l'objet de conserves.

Après avoir présenté la cuisine dans l'espace et ses acteurs, regardons ce qui se passe du côté des pâtisseries.

I.A.3.4. Le cas des pâtisseries

A Alep, la fabrication des pâtisseries arabes relève d'une tradition très ancienne et renommée. Elle repose sur un corps de métier établi depuis plusieurs siècles. Chaque quartier possède une ou plusieurs pâtisseries, celles à l'occidentale connaissant un développement important.

Les mères de familles comptent sur les pâtisseries pour les fournir en pâtisseries. Ces derniers sont les premiers artisans de nourritures que j'ai rencontré, j'ai passé de nombreuses matinées chez les pâtisseries de *Jdaïdé*, qui m'ont enseigné comment se confectionnaient les douceurs ou « douceries » (terme utilisé par quelques syriens francophones).

Description : La salle de travail est vaste et chaude. Ils sont quatre jeunes et deux moins jeunes, paraissant assommés par un travail physique sans relâche. Alors que le soleil se lève, ils sont déjà à l'œuvre et préparent pâtisseries, baqlawas etc. Ils commencent dès 6 heures et exécutent les commandes de leur patron, qui arrive plus tard mais qui a laissé les recommandations la veille.

Les baqlâwa sont réalisées à base d'une pâte très fine, obtenue par extension d'une main à l'autre, de haut en bas et de droite à gauche (le tout se fait au dessus de leur tête, en l'air). Ainsi s'obtiennent de grandes sphères d'un mètre de diamètre, qui sont ensuite roulées, mises au frais puis déroulées. Sur la table, le demi-cercle de pâte est replié sur lui-même : ses côtés arrondis rabattus. Un rectangle de pâte est obtenu, il est découpé en lanières de 4 centimètres.

Les pâtisseries plongent alors leurs mains dans un saladier de pistaches vertes grillées. Ils joignent les paumes de leurs mains pour former un versoir et déposent minutieusement à un centimètre du bord de la lanière de pâte, une rangée de pistaches. Puis cette rangée de pistaches est recouverte par la pâte, ils pincent à deux reprises tout du long, entre les doigts de leur main droite. Puis le tout est enroulé et disposé en rangées les unes derrière les autres. Ils tapotent ensuite sur le dessus avec une règle puis découpent au couteau des petits carrés. Ils seront disposés sur un grand plateau rond, puis aspergés d'un sirop à base de sucre avant leur cuisson.

Au fond de la salle, en se dirigeant vers le four, se fabriquent les « cheveux d'ange », sur une grande plaque ronde rotative et chauffante. Au dessus se trouve un versoir triangulaire à fond perforé en ligne qui déverse de fins filets parallèles de pâte. Ces derniers au contact de la plaque chauffante cuisent et après cinq tours forment un ensemble de cercles concentriques qui rappellent une toile d'araignée par sa précision et sa finesse. [cf. planche de photos 1, côté droit]

Ensuite ces fils seront réunis au centre de la plaque, comme une queue de cheval puis déposés au fond d'un grand plat rond de la périphérie vers son centre. Ce sera la base de nombreuses pâtisseries comme les *balloryé*, qui alternent couche de cheveux d'ange, couche de lait glacé et pistaches ; le *Knafé* (mot d'origine syriaque qui signifie cheveux d'ange), qui loge entre deux épaisseurs de cheveux d'ange du fromage blanc ; les petits « nids d'oiseaux » (*Ich Boulboul*), au creux desquels se trouvent des pistaches [cf. planche de photos 1 en bas à droite] et enfin, le *Mabroumé* qui est *un* grand rouleau enrobé de pistaches. Le *mabroumé* [photo centre gauche] prend ainsi forme : la main droite cadence la rotation vers l'intérieur et permet ainsi au cercle de se former, elle tourne (de façon centrifuge) et donne l'impulse pendant que leur main gauche stabilise et façonne. La dextérité et la concordance des mouvements sont exemplaires.

* Planche 1 : Chez les pâtisseries :



B. La matière première alimentaire, production locale et valorisation

Une hiérarchie alimentaire s'établit en fonction de la valeur, de l'accessibilité et de la valeur énergétique. Elle distingue à sa base, les céréales et les huiles, puis les fruits et légumes, puis les viandes et les œufs.

La Syrie se place parmi les premiers pays agricoles de la région proche et moyen orientale. Cela s'explique par une volonté politique d'autonomie alimentaire menée depuis de nombreuses années, par la fertilité de ses sols et par la présence de conditions climatiques favorables.

1. Les céréales et les légumineuses

En se référant aux statistiques agricoles de l'année 2002 en Syrie, nous apprenons que les productions céréalières majeures sont : le blé (1 679 000 hectares de culture), l'avoine (1 234 000 ha), le maïs (57 300 ha) et le millet (3 600 ha).

Pour les légumineuses, également base du système alimentaire, les lentilles sont cultivées sur 121 000 hectares, les pois chiches 102 000 ha et les fèves 1 100 ha.

La civilisation alimentaire proche orientale est fondée sur le blé, les légumineuses et les produits laitiers. Berceau de la domestication du blé, sa culture marque le paysage de cette région, tout comme celles de la vigne et des oliviers, triptyque caractéristique de la région méditerranéenne (Hubert, 1985).

Avec la farine de blé on fabrique le pain, aliment consommé à chaque repas, qui revêt un caractère sacré en Syrie. Béni et signe de Dieu, il ne doit jamais être jeté.

Auparavant, le pain cuisait dans un four en terre nommé *tannour*. Chaque quartier possédait son four *tannour*, subventionné par l'état. Ce four, creux et arrondi dont le foyer indépendant se situe à la base. La galette de pain, déposée sur ses parois, cuit puis se détache.

Les étapes de fabrication : pétrissage, levée et cuisson et sa composition déterminent différents types de pain. Le plus commun est celui du *khobs*, grande galette ronde et plate d'une trentaine de centimètres de diamètre, à double épaisseur et de couleur claire. A l'intérieur du local, la chaleur est brûlante. La galette de pâte initiale qui a la taille d'une paume de main, chemine dans un circuit qui l'aplatit, la retourne, la

chauffe, la retourne encore avant d'être acheminée vers la sortie. [photo planche 3 en bas à droite]. Le boulanger la saisit brûlante et la sert à son client qui la laisse refroidir avant de la ramener.

La composition du pain a fortement évolué. On peut aujourd'hui trouver tout type de pain, y compris des baguettes. Autrefois, le kilo de pain coûtait 10 livres, (un franc) son prix actuel est de 25 livres par kilo. Le pain est acheté quotidiennement et souvent en grande quantité dans les fours à pain, subventionnés par l'état et qui sont repérables par leurs longues files d'attente, bien que les personnes ne soient pas exactement en file ordonnée. D'après un informateur, le boulanger n'est plus un artiste mais un ouvrier. L'évolution du mode de fabrication du pain, base de la nourriture, induit un changement plus global dans la préparation et la transformation des aliments.

Le grain de blé est nommé de diverses manières selon le stade de maturité à la récolte et le traitement du grain.

- Le *friké* désigne en effet le jeune blé vert brûlé juste après avoir été récolté. Il est consommé dans le plat traditionnel bédouin le *mansaf* : gigot d'agneau sur lit de *friké*, mélangé parfois au riz. La surface de ce plat est parsemée de fruits secs grillés (amandes, noix de cajou, pignons) et il s'accompagne de *laban*, yaourt épais.
- Le *bourghol* désigne le blé récolté mûr, étuvé : on fait bouillir les grains de blé pour éviter la germination. Une fois cuits, ils sont laissés sécher au soleil jusqu'à ce qu'ils soient durs. Ils sont alors concassés.

Le mot *bourghol* vient de la langue persane et son aire de répartition s'étend jusqu'à l'Arménie et la Grèce. Les gens d'Alep pilent le *bourghol*. Il existe une machine pour concasser le blé. Certains vendeurs ambulants la transportaient et, quand venait la saison du *bourghol*, proposaient aux riverains d'en faire usage.

Le *bourghol* qui passe à travers un tamis très fin est appelé *Sresêrré*. Celui qui sort d'un crible plus large est appelé *Ineaém*.

En dehors d'Alep se cultive une variété de blé dont le grain est plus ferme, ce qui est mieux pour la fabrication des *kebbés* car le grain ne fond pas et son adhésion est bonne. Les *kebbé* seraient-elles un indice d'adaptation de l'homme à son milieu ?

Au blé s'est substitué peu à peu le riz, importé de l'Asie, qui est aujourd'hui la céréale la plus répandue. D'après Sami Zubaida (2000), jusqu'à récemment encore, le riz était considéré comme un mets luxueux, réservé à la table des nantis pour des occasions spéciales. Cela marque la séparation en deux classes : ceux qui consomment le riz, les riches et ceux qui ne peuvent le consommer, c'est à dire les pauvres.

Un proverbe syrien dit « *Al’ezz lal rezz wel bourghol chanaq halo* » : « Avec l’appréciation pour le riz, le bourghol s’est pendu de chagrin ». Ou encore : « Le *bourghol*, s’il refroidit doit être jeté aux poules et aux coqs. Le riz, s’il refroidit doit être apporté aux rois ».

Le riz connaît plusieurs modes de préparation, faisant varier les durées de rinçage, trempage, volume d’eau de cuisson, ajout de matière grasse...

Au-delà de l’accompagnement des plats, le riz est également présent dans les farcis, pour la garniture des feuilles de vignes et courgettes et aubergines principalement et tout ce qui se désigne sous le nom de *Mahchîs*. Dans certaines familles, des vermicelles fins sont ajoutés à la cuisson du riz afin de donner au plat une texture différente et légèrement collante.

Les légumineuses constituent une base alimentaire importante. Pois, lentilles ou fèves franchissent aisément les frontières entre les familles pauvres et les familles riches. De nombreuses variantes de préparation et sauces d’assaisonnement les valorisent.

Un proverbe alépin dit « Il est vieux et croque du pois chiche sec ». Il est commenté ainsi : « c’est une honte de ne pas savoir, à l’âge de la sagesse, déguster le pois chiche en crème » (source : « Les recettes de Layla »). Un autre dit : « Si la viande de mouton te manque, tourne toi vers le fabricant de *hommos* ». Le *hommos* est une purée de pois chiche qui constitue une base ou un accompagnement. R. Bistolfi et F. Mardam-Bey ont consacré à ce pois un ouvrage : « Traité du pois chiche » (1999).

Les beignets *falafel* sont obtenus à partir d’anneaux épais à base de purée du pois chiche, mélangée à de l’oignon, de la coriandre, du poivron et autres aromates et frits dans l’huile. Ils sont très célèbres en Syrie, Liban, Egypte et Jordanie. Ils sont consommés nature ou en garniture de sandwiches avec de la tomate, de la salade, des grains de grenade en saison, et de la sauce. Ils se consomment à toute heure de la journée.

Le *foul*, c’est-à-dire la fève est un plat spécial, consommé de façon rituelle chaque vendredi. Une boutade dit : les fèves sont bonnes le matin pour la prière, le midi pour les pauvres et le soir pour les âmes. « *Al sabh bil as masba, Al zohr bil faqir, Al masa lil asir* ». Il existe à Alep un vendeur de foul très renommé, Abou Abdou, connu pour « faire de l’or avec ses mains » [cf. photo planche 2 en bas à gauche]. De plus en plus de vendeurs de *foul* ouvrent boutique dans la ville et à ses abords. Le vendredi, jour de repos commence

de coutume avec une assiette de fowl. La sauce d'accompagnement varie. A base d'huile, elle peut être pimentée, citronnée...

Les lentilles, orange ou brunes, sont très valorisées dans la cuisine d'Alep. Elles sont préparées en soupes nature ou mélangées avec les céréales. Par exemple la *makhlouta* comprend la moitié de lentilles orange, un quart de riz et un quart de *bourghol*. Le tout cuit ensemble pendant presque une heure. Pour les autres préparations, elles sont à base de lentille brune : la *richtayé* est une soupe aux lentilles et aux tagliatelles. La *mujadara* est un mélange de lentilles avec du riz ou avec du *bourghol*. La *mujaddara* se consomme froide ou chaude, Ces différents plats sont hautement diététiques, ils mélangent en effet légumineuse et céréale.

[cf. recette en annexes 5].

Ces légumineuses et céréales ont la particularité de donner de jolis coloris aux étals alimentaires qui déclinent une palette de couleurs pastel.

2. Les légumes et les fruits²⁶

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, avec les céréales, les légumes sont les éléments de base de l'alimentation méditerranéenne, la viande étant alors plus rare (Aubaile, 2000). Depuis l'Antiquité, les légumes se sont diversifiés au contact des différents apports. Après la découverte de l'Amérique, maïs, tomates, piments, haricots et potiron ont fait leur entrée dans le paysage méditerranéen ce qui a considérablement enrichi la cuisine. Le XVI^e siècle est ainsi marqué par une révolution alimentaire dans le domaine végétal (Aubaile, 2000).

Les légumes ont une place primordiale dans l'alimentation. Leurs saveurs, leur texture variable selon le degré de cuisson, leurs couleurs et leurs vertus diététiques sont autant de qualités qui rendent leur usage très courant. D'anciens traités d'agronomie et de diététique attestent leurs vertus multiples. La verdure des légumes est associée au renouveau de la vie, à la fertilité.

²⁶ Un index botanique est reporté en Annexe 6, celui-ci est issu de la bibliothèque de l'Ifpo de Damas.

Comme nous l'avons vu dans l'introduction, la région d'Alep, ses alentours et la Syrie en général sont très productrices et se placent en tête de la production agricole fruitière au Proche Orient.

Les données agricoles concernant les cultures maraîchères, à échelle industrielle, sont fournies par le rapport agricole national de l'année 2005. Actuellement la culture de la tomate s'étend sur 19 000 hectares, les concombres 9 700 ha, les aubergines 6 100 ha, les aromatiques 5 000 ha (dont l'ail), les haricots 3 900 ha, les cornes grecques 3 700 ha, les citrouilles 2 900 ha, les poivrons 2 800 ha, les choux 2 400 ha et les salades 2 200 ha. (Source : Rapport de l'ICARDA, 2002).

La tomate, inconnue jusqu'au XVI^e siècle devient quatre siècles plus tard la base ou la garniture de toutes sorte de plats, cuite comme crue. C'est à partir des pays européens qui l'avaient eux-mêmes ramenés du Mexique, qu'elle a été introduite au Proche Orient, alors nommée *frangî* comme tout ce qui arrivait en provenance de l'Europe (Ollivry, 2006).

L'aubergine est très valorisée dans la cuisine alépine. A la fin du XVI^e siècle, l'aubergine était cultivée dans les jardins sous le nom de *badindjan*.

En Syrie se trouvent des variétés d'aubergine douce, dont la saveur est différente de celle de l'aubergine noire. Tadef, petit village proche d'Alep, possédait une aubergine striée qui s'appelle l'aubergine *Tetfî*. Elle a aujourd'hui quasiment disparu.

Dans les souks d'Alep, on peut trouver deux autres variétés d'aubergines : les aubergines noires : *harmî*, du village d'Harem et celles plus rondes et volumineuses : *byad el-ijil* qui servent de base pour le caviar d'aubergine. [cf. étal alimentaire planche de photos 2 en bas]

La texture un peu spongieuse de la chair ainsi que sa teneur relative en saponosides à noyau stéroïdique (substance de la famille des savons) rendent l'aubergine avide d'huile lors de la préparation culinaire²⁷ (Pitrat et Foury, 2003).

Plats à base d'aubergine : la *maklouba* (la renversée) : Au fond de la casserole : une couche de viande avec de l'oignon et de l'ail, puis une couche d'aubergine préalablement grillées et enfin une couche de riz, l'eau bouillante est versée sur l'ensemble. On ajoute

²⁷ Une anecdote raconte qu'une jeune fille Orientale, très douée pour la cuisine, fut demandée en mariage par un imam. Sa dot était constituée de douze jarres d'huile d'olive. Elle en consomma la totalité en onze jours, pour confectionner sa spécialité : un plat d'aubergines farcies à la viande et au riz. En découvrant les jarres vides, l'imam s'évanouit d'émotion et mourut. Depuis on confectionne toujours le plat de « *l'imam Bayildi* » c'est-à-dire l'imam évanoui. Une autre version dit que l'Imam s'est évanoui de plaisir en mangeant ce plat (Sources : Pitrat et Foury, 2003 ; Ollivry, 2006).

un peu de poudre de piment, de cumin et de coriandre. Lorsque l'aubergine est cuite et le riz chaud, le plat est renversé (d'où son nom).

En Syrie, on trouve aussi des concombres longs et minces dits *qetté*, une variété d'haricots fins nommés *loubîyé*, de petites courges duvetées et striées '*ajour* et de petits piments verts les *haskourîyé* (Ollivry, 2006).

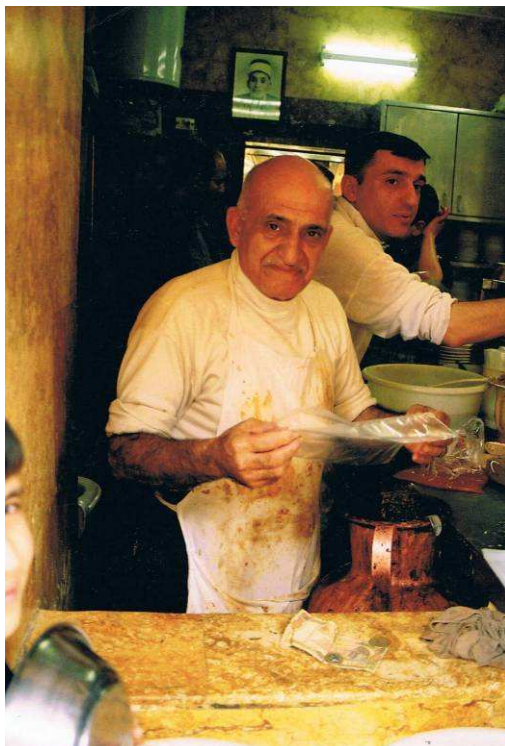
Les haricots verts sont très présents avec de la viande ou avec de l'huile. Coupés en morceaux de la taille d'un demi doigt, ils cuisent dans l'huile avec de l'ail écrasé et de la coriandre, ou encore avec des petits morceaux de tomates fraîches, du sel, une pointe de tomate concentrée.

Le chou fleur se consomme cru ou frit, mais la cuisson est longue. Pour aller plus vite, il est mis dans une marmite avec de l'eau et de l'ail écrasé, avec de la viande hachée et à la fin, des feuilles de coriandre sèches. A Alep on trouve la coriandre sous forme sèche (graines ou feuilles) seulement alors qu'à Damas, on peut en trouver de la fraîche (en tiges).

Les cœurs d'artichaut sont garnis. Il y a plusieurs variantes de garniture avec des petit pois, des tomates, des courgettes, des oignons, des carottes. Le tout revient à la poêle, dans l'huile avant d'être enfourné.

La *mulûkhîyé*, plante d'origine égyptienne correspond à la corète potagère. Elle est d'abord cuite dans l'eau bouillante, séparée de l'eau puis cuite dans l'huile. Elle se prépare avec du poulet (quand ses feuilles sont entières) et on peut y ajouter une autre viande (quand ses feuilles sont hachées). Sa texture est un peu gluante. La *mulûkhîyé* sèche est gardée dans des sacs de coton fin.

* Planche 2 : Les étals alimentaires dans la ville
et Abou Abdou, le vendeur de *foul*



Les cultures fruitières sont nombreuses et de nombreuses variétés fruitières d'origine asiatique ont été introduites, comme les cerisiers (du Japon), les pêchers et les abricotiers (de la Chine).

M-H Jouve (2000) signale que les Syriens ont une consommation fruitée très élevée : chaque Syrien consomme plus de 100 kilogrammes de fruits par an (comme au Liban et en Arabie Saoudite).

Les fruits sont abondants et variés sur la table syrienne. Ils sont consommés à la fin du repas ou dans le courant de la journée, en accompagnement du thé. Souvent la mère de famille les prépare (en les épluchant et en les découpant), les dispose joliment sur un plateau avant de les offrir à ses invités et aux autres.

En référence aux statistiques annuelles agricoles, le sol syrien compte 30 384 000 pieds de vignes, 11 783 000 amandiers, 10 294 000 pommiers, 896 000 pruniers, 5 603 000 pistachiers, 4 468 000 orangers, 3 739 000 cerisiers, 2 714 000 arbres à pamplemousse, 2 288 000 figuiers, 2 195 000 abricotiers, 1 868 000 pêchers, 1 313 000 poiriers, 1 209 000 citronniers, 474 000 noyers, 208 000 cognassiers et 48 000 palmiers dattiers.

Les amandiers sont les premiers arbres en fleurs (en février) [cf. photo]. Leurs fruits sont consommés sous deux formes : soit non mûre, nommée '*aqâbîye*', avec leur coque verte duvetée plongée dans du sel, (au mois de mai) soit en fruit sec (l'été). [cf. planche de photos 2 en haut] Les amandes sont aussi la base de la boisson *charâb el loz*, voluptueux lait d'amandes qui est offert à l'occasion des fiançailles.

« En juin tombe l'abricot et la grenade devient abondante » (Proverbe). L'abricot de Damas, consommé frais ou sec, sert lui aussi de base pour une boisson au joli nom de « lune de religion » *qamar ed- dîn*. Elle se fabrique à partir de feuillettes de pâte d'abricot séchés et badigeonnés d'huile de sésame. C'est une boisson particulièrement consommée lors de l'*iftar* (rupture du jeûne), en période de Ramadan.

Alep est célèbre par ses pistaches, *fistoq al halabi*, aussi nommées « dragées de l'intelligence » et reconnues pour leur goût. « Celui qui m'apporte une pistache, je le considère comme le plus cher de mes amis ». (Proverbe). Elle est servie avec d'autres fruits secs ou avec les *bezer* (graines séchées). C'est dans les pâtisseries qu'elle est le plus valorisée : garniture pour les baqlawas, les karabîj...

La figue, un des aliments premier de la civilisation méditerranéenne, se consomme fraîche ou sèche. Des colliers de figues sèches sont fabriqués et permettent leur conservation. La pâte de figue permet de fourrer des gâteaux, de très bonnes confitures sont faites à base de figues (*mrabba al-tîn*).

La datte est dotée d'un symbolisme particulier. Elles sont le lien entre le jeûne et sa rupture. Pour les occasions festives, elles sont fourrées d'amandes et de noisettes. La boisson *tamr hindi* se fabrique à partir des dattes, séchées puis réhydratées, laissées dans l'eau, rassemblées puis malaxées en pâte qui exsude le jus des fruits.

Il faut aussi signaler les nombreuses échoppes des vendeurs de jus de fruits qui proposent des cocktails frais, faits sur place, aux parfums mélangés et qui ont la vertu de régaler à tout moment de la journée.

3. Les épices et aromates

L'herboriste d'Alep procure toutes les saveurs et les vertus de ses plantes aromatiques, médicinales et épices réunis dans sa boutique que F. Ollivry décrit comme un « condensé de vastitude ». L'ambiance qui se dégage de sa boutique, la présence de poudres de perlimpinpin ou autres objets qui semblent hors du temps laisse deviner le savoir empirique de l'herboriste sur l'usage des plantes, le corps humain et ses maladies.

Les simples désignent les remèdes à base de plantes médicinales qui se démarquent des fabrications alambiquées de la médecine des riches. Plusieurs ouvrages anciens de médecine arabe décrivent leurs usages. Les vertus et propriétés de ces plantes sont toujours valorisées. Leur saveur parcourt un éventail de l'acide au sucré passant par le piquant, l'aigre, l'aigre doux, le doux. Les épices et senteurs ont une place de choix dans l'alimentation arabe médiévale : leur présence est abondante dans les livres de recettes (Aubaile, 2000). D'après F. Sanagustin, (1984) la pharmacopée arabe est remarquable par son nombre de simples au-delà de son héritage de la médecine grecque et grâce aux composantes indiennes qu'elle intègre²⁸. Le monde arabe a permis l'acheminement de nombreux épices entre l'Asie et l'Europe.

²⁸ D'Extrême Orient, ont notamment été importés la cannelle, la cardamome, le clou de girofle, le gingembre, la noix muscade, le poivre, le musc...

Chez l'herboriste (*Atarin*) le bouquet d'odeurs et de couleurs indique la richesse de sa pharmacopée. On y trouve plusieurs épices comme le poivre noir (*dâr filfil*), le poivre blanc, la noix de muscade (*jôzet et-tîb*), la coriandre (sèche) (*keezbâra*), les clous de girofles, les rhizomes de gingembre (*zanjabîl*), les capsules trigones de cardamome (*hâl*), les bâtons de cannelle (*qerfé*), les graines de nigelle (*habbet el barraké*), les piments, le galanga (*khalandjân*), l'anis étoilé (*badiane*) ou encore les graines de sésame (*simsum*). Il y a en Alep un fameux mélange des sept épices: rose rouge, laurier, clous de girofle, cannelle, poivre noir, gingembre et noix de muscade. D'après H. Khojé (2005) le cumin et le piment rouge ne doivent pas être finement moulus car la granulation sauvegardera leur matière grasse et leur goût frais. Au souk des épiciers, ils broient et réduisent en poudre chaque épice séparément en raison de sa densité et en veillant aux différences de grains.

En aromates, il faut citer : le thym sec et la sarriette, la menthe séchée en poudre et en feuilles, le romarin, le cumin en poudre, les gousses d'ail, l'oignon, les feuilles de laurier, la camomille et les boutons de roses. Le Sumac (baie séchée de couleur rouge foncé) relève par son goût acidulé l'assaisonnement des salades.

L'herboriste compose des tisanes à la demande de son client, et dose avec minutie l'ensemble des contenants. Il est intéressant de remarquer que depuis quelques années les industries pharmaceutiques remettent aussi au goût du jour les infusions à base de plantes médicinales.

4. Les matières grasses

Il y a plusieurs formes de matière grasse : graisse d'origine végétale d'une part et graisse d'origine animale d'autre part. En Syrie, une répartition géographique apparaît : alors que la Syrie de l'Est consomme davantage de matière grasse d'origine animale, sa partie Ouest et littorale préfère l'huile d'olive.

I.B.4.1. Matière grasse d'origine végétale

Les deux principales huiles d'origine végétale sont l'huile d'olive et l'huile de tournesol. L'huile d'olive bénéficie d'une aura particulière. La Syrie se positionne parmi les premiers pays producteurs et le paysage syrien est marqué par la culture de cet arbre, béni, source de vie et de profit. Les régions d'Afrin (Nord d'Alep) et d'Idlib (Sud d'Alep) sont célèbres pour leur culture de l'olivier. L'ensemble du pays compte 51 373 000 arbres.

La présence de pressoirs à olives est très ancienne en Syrie, d'après les travaux d'Olivier Callot. Les pressoirs traditionnels, actionnés par la force des chevaux, ont presque disparu. Il existe aujourd'hui principalement deux genres de pressoirs à olives : les *ma'sara hadithé*, nettoyés manuellement et les *ma'sara fannîyé*, lavés automatiquement. La propreté du pressoir est un des critères déterminant la qualité de l'huile, tout comme la richesse de la terre et sa bonne aération. Or, la terre d'Afrin ou d'Idleb est riche en minéraux et le climat y est favorable. Ainsi, près d'Alep, l'huile d'olive est réputée généreuse en parfums (Sauvegrain, Ollivry et Khalil, 2007).

L'huile obtenue à la première pression est à destination alimentaire : l'huile vierge, de couleur vert lumière, à la saveur fine et légèrement fruitée. L'huile obtenue à la seconde pression sert de base à la fabrication des savons, très réputés à Alep. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle elle est utilisée pour l'éclairage : la lampe à huile classique demeurant la seule source de lumière de l'Orient (Weulersse, 1946).

Dans les familles, la consommation de l'huile est très élevée. Une mère de famille m'a appris que leur consommation familiale est de 75 kilos d'huile d'olives par an. Ils sont cinq autour de la table, ce qui reviendrait à une consommation annuelle par tête de 15 kilos (soit chacun une grande bouteille de 1 litre chaque mois). Je n'ai pas étendu cette micro étude à d'autres familles, mais cela mériterait un approfondissement.

En production oléicole, hormis les oliviers qui sont la source principale de la production oléicole, le sésame se cultive sur 13 300 hectares, le tournesol (5 600 ha).

Les grains de sésame sont très utilisés et valorisés dans les douceurs ou dans les salades. Elles sont la base du *tahiné*, huile de sésame qui s'incorpore aux purées de légumes et accompagne certains plats, délayée dans du jus de citron. C'est aussi la base de fabrication des nougats type *halawé* que l'on trouve sous différentes formes. [cf. photo de gauche sur la couverture]

I.B.4.2. Matière grasse d'origine animale

A partir du mouton, on obtient: le *dehné*, graisse ordinaire et le *chahmé*, située entre la cage thoracique de l'animal et son ventre, traduit par « crépine », plus grasse et utilisée pour la fabrication de certaines *kebbés*. Il y a aussi la graisse qui provient de la queue d'un mouton endémique à la région d'Alep. Elle est nommée *Dihin Lîyé* (Ollivry, 2006).

La graisse de mouton peut être clarifiée, il faut la découper en morceaux et la faire cuire dans un peu d'eau sur le feu, la laisser se dissoudre en ajoutant quelques aromates, recueillir la surface supérieure en fin de cuisson et la filtrer à la passoire.

Le *samné* est le beurre obtenu avec la graisse du mouton, stocké parfois dans la peau de l'animal. Le *samn arabî* est un beurre de brebis très utilisé en cuisine et pour les pâtisseries.

Le *smen* est un beurre obtenu à partir du lait de vache, il est riche en acide butyrique et a une odeur caractéristique.

Le *zebdé* désigne le beurre frais, après barattage du lait de vache.

5. Les produits laitiers

C'est à partir des laits de vache, de brebis et de chèvre que sont fabriqués les principaux produits laitiers. Auparavant, ils incluaient le lait de chamelle. Le lait, par sa blancheur est doté d'une connotation positive. Nous aborderons tout d'abord les crèmes, puis les produits laitiers et les fromages.

I.B.5.1. Les crèmes

Le *lébé* désigne le premier lait de brebis ou encore le *colustron* (premier lait de brebis, entre lait et fromage). *Achta* désigne la crème de lait de brebis de janvier à avril qui est utilisée pour faire de délicieux desserts. Le *qaymak* est la crème que l'on tire du lait au printemps (S. Tahhan, entretiens).

Le yoghourt, terme turc, est obtenu par fermentation du lait sous l'effet de cuisson, processus durant lequel le lactose est transformé en acide lactique, sous l'action de bacilles lactiques. Il connaît plusieurs variantes :

- Le *laban*, lait fermenté, sert d'accompagnement, chaud ou froid. Il peut également servir de sauce dans laquelle on noie des petites boulettes de viande et que l'on y fait cuire, ce qui donne à la viande une saveur très particulière.
- Le *labné*, se présente comme du fromage blanc épais. A partir de lait fermenté, (*laban*) égoutté dans un sac en toile de lin (égouttage du lactosérum du yaourt). Il se mange comme plat salé, enrobé dans du pain.

Il peut aussi se consommer façonné en boules, qui après avoir durci sont conservées dans l'huile.

- L'*ayrân* est une boisson à base du yaourt mélangé en quantité égale à de l'eau et légèrement salée.

I.B.5.2. Les fromages

Le fromage de vache ou de brebis se trouve sous plusieurs formes, comme par exemple le fromage *mchallâlé*, fait de fils tressés. Le fromage de vache est un peu rose et celui de brebis est blanc et un peu flexible. Le *jibné beyda* est très répandu, s'achète en cubes (*jibne kaeb*) qu'il est nécessaire de faire bouillir avant consommation.

Pendant le mois de mai, il est possible d'observer leur fabrication artisanale : [cf. planche 3 de photos].

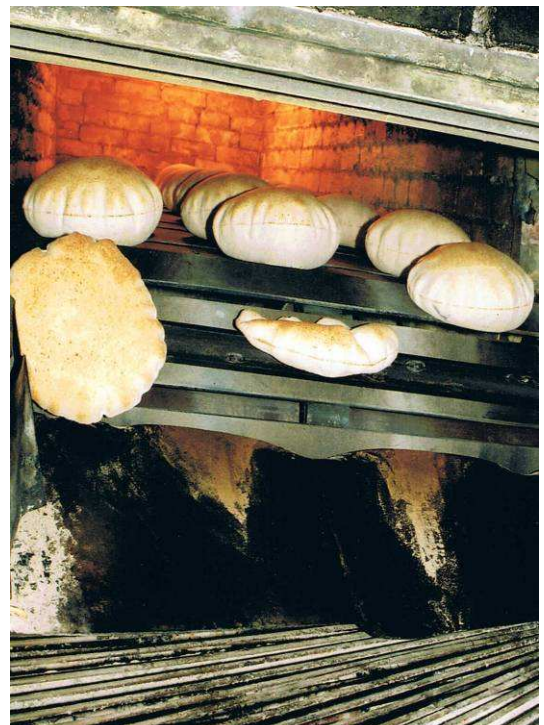
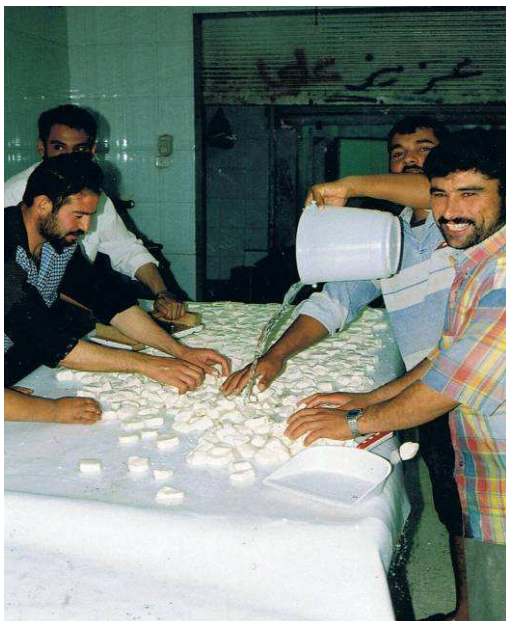
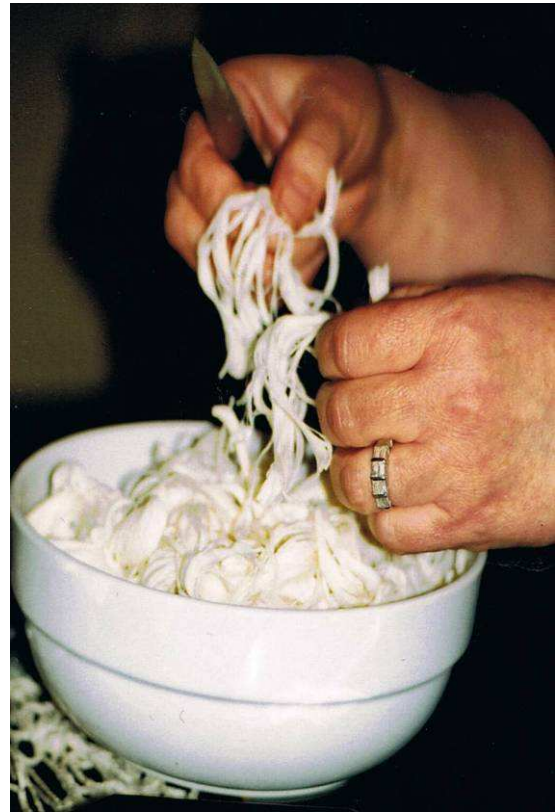
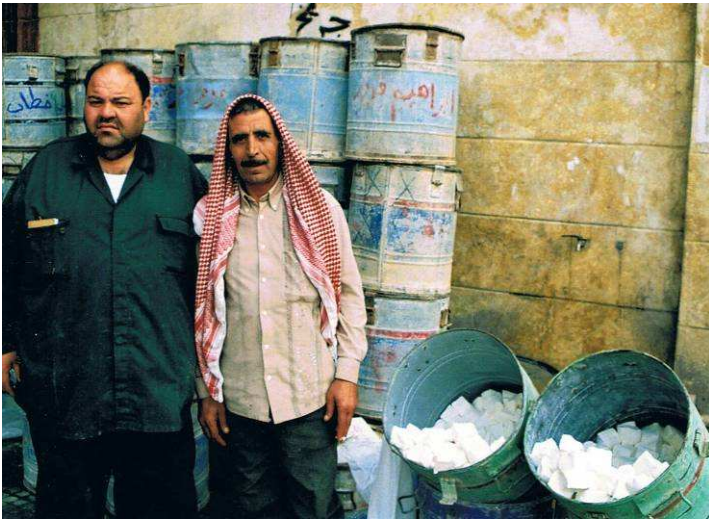
La fabrication du fromage *mchallâlé* au *souk el jibné* : sur le trottoir à l'extérieur du magasin, de grands pots cylindriques en métal sont remplis de cubes de fromage vendus à 125 LS le kilo (soit mois de 2 euros).

Dans l'arrière boutique, une grande famille, réunit deux générations qui travaillent en équipe rassemblant une douzaine de personnes. Plusieurs cuves placées sur un bec à gaz, elles sont remplies d'eau bouillante dans laquelle sont plongés les morceaux cubiques de fromage qui commencent à fondre. Puis les hommes l'ôtent et le déposent sur la table. Au moyen de palettes en bois, ils les aplatissent, les salent puis les placent dans des sacs destinés à la vente.

En parallèle, d'autres saisissent le morceau de fromage, l'étirent puis le replient tout en faisant claquer leurs deux mains plusieurs fois de suite. De cette cadence apparaissent, après quelques minutes, des filaments de fromages. Ces derniers sont ensuite « essorés » : les deux mains placées chacune en une extrémité créent un couple de force. La « tresse » se replie sur elle-même, et en faisant coulisser les extrémités l'une sous l'autre, le tout est noué, puis salé pour une meilleure conservation, agrémenté de graines de nigelle et placé dans le réfrigérateur.

Il y a une vingtaine d'années, ce fromage se faisait de façon artisanale dans les maisons et rassemblait femme et enfants. Le souvenir, sonore, est évoqué par la gestuelle particulière du procédé de fabrication. Il est possible de réutiliser l'eau dans laquelle le fromage a bouilli et de l'incorporer à la pâte des gâteaux, ce qui leur donne une saveur très particulière.

* Planche 3 : Chez les fromagers & le four à pain



Autres fromages : le *chinklish*. A partir de lait épais, mis dans un sac en tissu pour qu'il perde son eau et auquel sont ajoutés : sel, piment, poivre, thym vert. Des boules sont ensuite façonnées et roulées dans un des aromates précités. Ainsi colorés, ils sont mis à sécher pendant 4 ou 5 jours, à l'extérieur.

Les Kurdes font une préparation spéciale : ils utilisent une poudre provenant d'un jeune chevreau né depuis 24 heures et allaité par sa mère. Il est égorgé et son estomac est extrait puis laissé à sécher sous le soleil avec un peu de sel. La poudre obtenue après séchage²⁹ est mise dans du lait, elle permet l'obtention du fromage.

Certaines familles consomment le fromage d'importation. Souvent d'origine française, il a transité par le Liban et nécessite un budget important.

Il y a une génération, la conservation du fromage se faisait dans un très grand bocal avec de l'eau préalablement bouillie et salée. Deux fois par an, le fromage était fabriqué en mélangeant deux laits : le lait de vache et le lait de chèvre, pour obtenir de grands morceaux de fromage découpés par la suite en plus petits. Ces derniers sont laissés pendant quatre heures avec du sel (pour leur conservation) puis déposés dans une grande marmite d'eau bouillie. A l'époque, les grand-mères, conservaient 200 kilogrammes de fromage pendant l'hiver alors qu'à la génération suivante, leurs filles en préparent moins de cinquante kilogrammes. Leurs petites filles ne se préoccupent pas de faire des réserves, cela n'est plus d'actualité.

6. Les viandes

Célèbre par son mouton de race indigène (baladi) à queue grasse (réserve permettant de résister aux périodes maigres), la région d'Alep est connue pour la qualité de sa viande ovine : « Le goût de la viande d'Alep est très connu, grâce au fait que nos animaux sont entourés de verdure et de nature ». Certains damascènes viennent s'approvisionner en viande dans la région d'Alep. Les environs d'Alep accueillent les plus grands souks de mouton du monde arabe.

²⁹ C'est le processus de base pour cailler le lait utilisé aujourd'hui industriellement. Cela s'appelle la « présure » et vient de l'estomac du veau.

Selon les règles de l'Islam, l'animal doit être égorgé et vidé de son sang avant d'être consommé. Cela est remis aux mains des hommes de métier, en abattoir car dorénavant égorger un animal à domicile est interdit. Les gestes relèvent d'un savoir faire et d'une précision quasi mécanique. *Habad* désigne le filet de fumée fine, comme du brouillard, qui sort du mouton ou de n'importe quel animal égorgé. Nous décrivons davantage cet aspect en présentant l'Aïd el- Kebir des Musulmans.

En comparaison avec la viande de mouton et d'agneau, les viandes de vache, de bœuf et de chameau ont un rôle secondaire. La viande de femelle (la brebis) *zydra* n'est pas appréciée et se trouve à bon marché. L'agneau est le meilleur lorsqu'il a cinq ou six mois : c'est le *wardi* : rosé (agneau de lait). A la fin de l'automne, la brebis met bas et au mois de mai, qui est le mois des roses, l'agneau est dans l'âge le meilleur pour être consommé. S'il dépasse un an, l'agneau s'appelle *Dourly*, sa viande est plus ferme, il se vend moins cher (S. Tahhan, entretiens).

Pour un animal d'une masse de 90 kg, il reste seulement 10 à 12 kg de chair, en dehors des os et de la matière grasse. La viande, au-delà de son aspect nourricier est un indicateur de richesse. Avoir de la bonne viande, signifie être très riche, afin d'aborder un coût au kilo de 1000 livres syriennes (environ 15 euros), avoir de l'expertise et de bonnes adresses. Pour une viande de bonne qualité, il faut compter au moins 500 livres syriennes. Ce détail me permet de signaler que les familles riches alépiennes sont connues pour acheter de la viande de grande qualité alors que les nouveaux riches ne connaîtraient pas les bonnes parties à acheter. Quant aux familles pauvres, elles ne peuvent pas se permettre une consommation carnée quotidienne.

Les bouchers d'Alep sont comparés à des chirurgiens connaissant le bon usage de chaque morceau. Des pattes jusqu'à la tête, la nomenclature emprunte des termes syriaques, arabes ou d'origine étrangère.

Une des qualités de la viande est sa flexibilité, son élasticité et son adhésivité, qualités requises pour la confection de l'enveloppe externe des kebbés³⁰ (pâte obtenue en mélangeant de la crème de viande avec de la pâte de bourghol).

³⁰Le mot *kebbé* tiendrait son origine de la pelote de laine. Lorsqu'une femme carde de la laine, les fils obtenus forment de petites pelotes nommées *Kopo*, ce qui signifie en italien : lancer (S. Tahhan, entretiens).

Chez le boucher, se vendent à peu près toutes les parties de l'animal et sous toutes ses formes... de la viande hachée, en morceaux, des langues, des intestins, des pattes, du filet, du steak, des côtelettes, des saucissons, de la graisse de mouton, du foie, de la cervelle, des poumons, des os...

Les langues sont farcies, consommées en salades.

Les intestins nettoyés deviennent les contenants des *séndwânât*³¹, farcis de riz, de viande hachée et de pois chiche.

Les *kweysât* « les belles », désignent une partie de viande sans graisse. Ouverte comme une poche, elle est ensuite farcie (Ollivry, 2006).

Pour préparer les kébab (brochettes de viande), ce sont des morceaux d'entrecôte et d'épaule. Lorsque deux couches de viande enveloppent la graisse, cela s'appelle *beit lahmé*, c'est-à-dire maison de viande.

Habra est la viande rouge sans graisse, hachée, salée puis entourée de glaçons pour éviter que sa température augmente.

La *Miffa*, signifie en syriaque cuire la viande jusqu'à ce qu'elle devienne comme une crème dans la bouche. Il se mange en sandwich avec du persil, du poivre et des oignons, autrefois proposés par les vendeurs ambulants (S. Tahhan, entretiens). [En annexe 7, figurent d'autres informations sur les produits carnés].

Les volailles (notamment les poulets) sont très consommées surtout dans les familles à revenu modeste.

La consommation de poisson ou de fruits de mer n'est pas très répandue à Alep. Les Alépins ont une tendance carnivore marquée. Les poissons qui sont livrés de Lattaquié sont vendus chez le poissonnier ou au souk, ainsi que les poissons d'eau douce et de rivière. Le poisson de mer est cher et non accessible à tous, alors que le poisson du fleuve et du lac l'est davantage.

³¹ Un après midi, chez Samar se préparent des boudins *séndwanat* en très grande quantité. Les femmes sont placées en cercle autour d'un grand plateau et chaque femme a une tâche précise. Elles sont cinq. Les parois d'intestins de moutons sont retournées sur elles-mêmes et sont rincées dans l'eau deux à trois fois. Le pouce et l'index de leur main gauche, maintiennent l'extrémité entrouverte tandis que la main droite se transforme en « mini gaveuse » qui saisit avec vélocité une poignée de mélange riz- viande- pois chiche et *samné* (graisse) et qui remplit progressivement l'intestin. Cette opération est caractérisée par la dextérité et la précision. Une fois rempli, l'intestin passe de mains en mains, autour du plateau. L'étape suivante est la formation de petites saucisses, en aplatissant l'ensemble puis en créant des espaces vacants tous les 10 cm environ, soit la largeur d'une main. Elles pincent ensuite l'intestin par rotation sur lui-même, tous les 10 cm. Chaque intestin comprend ainsi sept à dix boudins, ensuite disposés dans une bassine.

Leur chair est préparée selon différents modes : grillée avec de l'huile d'olive et des oignons ou cuite et mélangée en sauce avec de la crème de sésame et du jus de citron (crème *tarrator*), accompagnée de persil haché, poivron, sel, coriandre et ail. On peut aussi le faire frire dans un *tahiné* (crème de sésame) avec verjus, jus de grenade ou vinaigre (quelque chose d'acide).

7. L'acquisition des denrées au souk

Cité commerçante, Alep est connue pour ses souks et leur ancienneté. Le mot « souk » désignait à l'origine une rue étroite puis un ensemble de lieux consacrés au commerce (David, 2003). L'espace du souk contient l'idée de mobilité, de mouvement des passants et l'idée de fixité des denrées alimentaires, textiles et autres. Il comprend donc une opposition en lui-même. L'ambiance sonore, les voix qui s'entrecroisent en font un lieu hautement animé. Dans le souk, les gens sont en mouvement dans un système spatial ouvert qui traverse la ville et organise espaces et territoires (David, 2003).

La majorité des denrées alimentaires s'achète au souk, marché couvert ou en plein air, où règne l'ordre dans le désordre. L'organisation des denrées se fait en fonction des matières vendues. Dans le petit marché de *Bab el Jnein* près de *Bab al Faraj*, les premiers étals sont ceux des fruits, légumes et condiments auxquels succèdent les fromages et produits laitiers, puis les bouchers, les poissonniers et enfin les vendeurs d'œufs et de volailles. Ce lieu est caractérisé par ses odeurs (qui varient tout au long), son ambiance et le passage permanent de personnes qui le traversent et qui s'y arrêtent.

J.C. David distingue différents espaces d'approvisionnement :

- La halle de grossistes qui s'apparente actuellement à une concentration de commerçants. Par exemple le *souk el Hal* face à la Bab Antakié est connu pour ses produits frais, sa connexion quotidienne avec le monde rural et ses prix très avantageux.
- Les commerces de détail qui sont bien répartis dans l'espace urbain, ainsi que les petits marchés périodiques.
- Les magasins d'Etat qui comprennent : le four à pain, les rayons de vente des produits locaux ou la distribution de produits de première nécessité.
- Les marchands ambulants et les petites camionnettes chargées de produits alimentaires qui circulent ou font étape aux carrefours dans les rues.

Delphine Desmullier (2006) est à l'origine d'une étude sur le lien entre Alep et son espace rural environnant dans lequel elle décrit les différents souks alimentaires de la ville ainsi que leur région d'approvisionnement.

Jamal Barrouit³² propose une analyse de ces espaces selon quatre axes : les espaces marchands ; les produits marchands ; les acteurs et les modes d'échange. Il décrit le souk comme étant un espace social, écologique, économique et psychologique, donc comme allant au-delà de la dimension géographique. Autour des souks, les espaces d'habitation sont comme des cercles concentriques. Mais la transformation de la ville métropolitaine en grande ville, les prémices du progrès et l'installation des centres commerciaux en périphérie de la ville ont désinvesti le cœur de la ville.

Traditionnellement, le père de famille a la charge de faire les courses au souk. Il descend chaque semaine pour les réserves hebdomadaires et de façon plus ponctuelle pour compléter. Cela s'inscrit dans la séparation dedans/dehors, espace pour les femmes/ espace pour les hommes. Certaines mères de famille se rendent cependant aussi au souk avec leurs sacs et cabas, parfois assistées par leurs employées de maison qui sont déléguées pour faire les achats. S'approvisionner pour toute la famille implique des quantités d'achat très volumineuses. Plusieurs alépineuses reconnaissent que si elles n'achètent pas une certaine quantité minimale, elles sentent qu'il leur manque quelque chose. Cela traduit un besoin inné de pléthore ou de plus qu'il ne faut et de faire des provisions. Du point de vue des vendeurs, l'achat de « portions individuelles » paraît tout aussi étrange. Je reviendrai sur cet aspect dans la troisième partie.

Selon les quartiers de la ville, les vendeurs aménagent leurs étals de façon variable, plus ou moins bien organisée, et proposent des aliments qui varient en fonction des saisons. Ainsi l'automne est marqué par la récolte des olives vertes ou noires de taille variable, l'arrivée des kiwis, des kakis, des coings et du raisin. L'hiver accueille les châtaignes, les oranges et autres citrus. Le printemps les amandes fraîches, les cœurs d'artichauts, les prunes vertes, les pétales de rose [cf. planche 2 photo en haut à droite], les nèfles, les fraises et certains fromages. L'été est le temps des cerises en provenance d'Ariha, des abricots et des figues. Les étals débordent de pastèques et de melons pendant l'été et la fin de cette saison est marquée par l'arrivée des pistaches fraîches.

Les indices de passage d'une saison à l'autre ne sont pas ici présentés de façon exhaustive mais il est important de souligner que les différences saisonnières s'estompent

³² Atelier Formes spatiales et sociales de l'échange en Méditerranée, organisé par F. Mermier et J-F Troin. Ifpo d'Alep, mai 2006.

entre autres avec la multiplication de la mise en culture sous serre et toutes les importations agro-alimentaires.

Les prix de vente varient également en fonction des quartiers, en fonction du revenu général des habitants. Dans les quartiers riches, se vendent des légumes déjà préparés : épluchés, évidés. Ce sont principalement des femmes issues du milieu modeste qui effectuent ces travaux avec leurs filles pour générer un petit revenu. Aussi ces quartiers riches sont de plus en plus marqués par l'ouverture de commerces et épiceries dont le modèle copie un peu celui d'une grande surface.

A Mogambo, dans le Nord de la ville, près de l'Université, un *mall*, gigantesque centre commercial, est en cours de construction. Cela implique une toute autre dynamique d'achat et bouleverse l'habitude de faire ses courses. On s'y rend en voiture. L'intérieur est immense, surdimensionné et sur éclairé. L'abondance des denrées alimentaires en vente est un reflet de l'ère de la surconsommation. Les achats sont réglés par carte bleue. Bref un autre monde (Jamal Barroud, comm. pers.).

La Syrie avait été jusqu'à maintenant épargnée de cette expression de la modernité, mais on peut craindre le glissement progressif du souk vers les structures type supermarché. J. Barroud décrit un changement progressif des marchés d'un point de vue morphologique et social, même dans les relations entre le client et le vendeur. Il y a un passage de la négociation vers l'échange unilatéral. Le marchandage permet de parler de beaucoup de choses et de livrer une petite partie de soi. Il est possible de nouer des amitiés, à l'inverse du supermarché qui est un monde virtuel.

8. Les techniques de conservation : séchage, salage et confiserie

Paul Baurain (1930) rapporte que les conserves de viande, de légumes et de fruits se préparaient à domicile, rythmés par l'écoulement des saisons. Il s'agissait de constituer des réserves pour le reste de l'année, calquant les stratégies paysannes d'organisation pour faire face à l'alternance des périodes d'abondance et de pénurie. Il y a bien longtemps, le puits était le lieu de stockage au frais des aliments. On descendait les aliments au moyen d'une corde et on les installait dans le puits.

I.B.8.1. Faire des provisions

Pour garantir la conservation des aliments, différents procédés existent : par séchage, par salage, en les plongeant dans l'huile ou dans des saumures ou encore en les faisant confire.

La *Moune* désigne la conserve alimentaire. Dans certaines maisons, se trouve un local spécial : le *beït el mouné* que les familles remplissent des produits achetés ou récoltés du printemps à l'automne. Les conserves se font généralement au début de l'été, après les récoltes et pour bénéficier du soleil de l'été, optimal pour sécher les produits, sur les terrasses. Les travaux de Kanafani-Zahar au Liban décrivent remarquablement les techniques et procédés de conservation et les stratégies de mise en réserve.

Toutes les mères de famille interrogées au sujet de la *Moune* m'ont répondu que l'apparition du réfrigérateur avait transformé le système traditionnel de conservation et leur organisation alimentaire. Le premier réfrigérateur est apparu en 1956 et de nos jours, toutes les familles l'ont adopté. L'évolution majeure serait-elle l'arrivée des moyens de réfrigération qui a bouleversé les stratégies de réserves, d'approvisionnement et pour la conservation des denrées.

L'approvisionnement en denrées se faisait auparavant soit le jour même et à un rythme quotidien, soit de façon saisonnière. Aujourd'hui, il est possible de faire des courses hebdomadaires et de remplir son réfrigérateur. Le rythme d'approvisionnement varie en fonction des familles.

I.B.8.2. La conservation par séchage

De façon générale, pour la conservation des légumes, il est courant de les laisser à sécher au soleil. Par exemple : aubergines dont on aura ôté la peau, courgettes, poivrons, cornes grecques (*bāmyé*) mais aussi la menthe et la *mouloukhyé*. Pour les aubergines et les courgettes, certaines familles les pré-découpent en rondelles mais en majorité elles sèchent entières. Pour les tomates, elles sont coupées en deux, salées abondamment et mises au soleil.

Ces légumes secs sont ensuite replongés dans de l'eau chaude si bien qu'ils redeviennent comme frais et prêts à l'usage.

Les poivrons, après avoir séché au soleil sont broyés par un moulin et la poudre rouge carmin est mise dans des sachets en plastique ou bocaux.

L'ail est laissé à sécher pendant deux jours au soleil, puis il est tressé et décore les murs. Les murs sont aussi agrémentés de bouquets d'herbe séchées : basilic, thym, laurier ou encore chapelets de piments, de figues et de gombos (cornes grecques).

Les fruits comme les figues et les abricots sont aussi mis à reposer à l'air libre des terrasses et sèchent aux rayons du soleil. Le temps nécessaire à leur séchage n'est pas très long : de l'ordre de quelques après midis.

Par exemple, pour les abricots : ils sont lavés et pressés et la planche de bois destinée à les recevoir est badigeonnée d'huile. La mélasse d'abricot est mise à sécher en couche fine déposée sur la planche de bois. Après une journée au soleil, la pâte solide obtenue est alors décollée et roulée. Elle se conserve longtemps et se mange telle quelle ou diluée dans l'eau (boisson citée plus haut, consommée notamment pour la rupture du jeûne du Ramadan).

Les coulis. Les tomates sont aussi conservées sous la forme suivante : Le *Dibs banadora*, concentré de tomates, s'obtient de la façon suivante : on coupe les tomates, on les sale et on les cuit sur le feu jusqu'à ébullition. On les fait ensuite refroidir puis on les presse en enlevant la peau et les pépins. La purée obtenue est versée dans de grands plats et mise au soleil où elle reste jusqu'à ce qu'elle devienne assez dense.

Le même procédé est utilisé pour les grenades (*dibs roman*) : les grenades sont égrainées et les grains écrasés à la main puis salés, re-écrasés, bouillis sur le feu jusqu'à ce que le jus devienne lourd et acide. Il sert de sauce dans les salades et dans les plats cuisinés.

Dans la même catégorie, on trouve le *dibs ineb*, à base de raisin.

Certaines préparations carnées sont également séchées à l'air libre après avoir été enrobées d'épices. Le *basterma* qui correspond au morceau de chair qui longe l'échine du mouton est enrobé d'une poudre particulière d'épices nommée *chammam* puis est mis à sécher sur les balcons. Sa robe d'épices change de couleurs, passant du jaune au rouge. Le rouge indique la fin du procédé de séchage.

I.B.8.3. La salaison

Les olives vertes, *zeitoun akhdar*, le soir même de leur récolte, sont incisées une à une puis placées dans un bocal de verre plein d'eau. Cette dernière est changée à trois reprises, ce qui permet d'ôter l'amertume des olives. Puis elles sont conservées dans de l'eau salée, à laquelle sont ajoutées des rondelles de citron.

Certains fruits et légumes se conservent par salaison. La tomate séchée fait partie des nouveaux produits agro-alimentaires mais est destinée davantage à l'exportation vers l'Europe. L'aubergine et les courgettes sont creusées, salées, séchées puis réutilisées pour

faire les *Mahchis*. Les câpres, après récolte, sèchent au soleil, sont salées légèrement puis mises dans des pots de verre ensuite rempli de vinaigre.

I.B.8.4. Conservation en saumure

La variété de légumes conservés dans un mélange de vinaigre et d'eau salée s'accroît. Ainsi conservés, ils deviennent des *mekhallal*. Parmi eux se trouvent : les concombres fins dits *qétté*, les cornichons, les pommes de terre, les navets, les betteraves, *chawandar*, caractérisées par leur couleur vive.

Les feuilles de vigne placées dans de grands barils de plastique bleu sont conservées dans l'eau et du sel (saumure).

I.B.8.5. Conserves dans l'huile

Les petites aubergines *Makdouss* (d'origine damascène) dont le cœur est garni de noix et de piments sont conservées dans de grands bocaux carrés remplis d'huile.

Les boulettes de *labné* sont également conservées en baignant dans l'huile.

I.B.8.6. Confiseries : confitures et exemple du cédrat confit

Alep est également célèbre pour ses confitures. Marie Seurat dit d'Alep qu'elle est « la ville où les saisons colorent les confitures ».

Au mois de mai se prépare la confiture de rose (spécialité d'Alep), au mois de juin celles de griottes et de cerises rouges, douces et acides. Sont également fameuses : les confitures d'abricots, de figues, de mûres. Celles de noix et d'aubergines sont plus rares et requièrent du savoir-faire. Les recettes sont données dans l'ouvrage *Les Secrets d'Alep*, ainsi que celle de la confiture de rose.

Lorsque l'automne est avancé se prépare la confiture de cédrat et plus tard, celle d'orange amère et de bergamote. Le cédrat est confit en plusieurs étapes. Après l'avoir épluché le premier jour, le fruit est découpé en deux et son jus est pressé puis réutilisé pour les assaisonnements de salade. Pendant trois jours les demi cédrats sont laissés à tremper dans l'eau froide, en changeant l'eau tous les soirs, ce qui ôte leur acidité. Puis il faut ajouter la moitié de leur poids en sucre et faire bouillir dans le jus obtenu 24 heures après. Le fruit est remis à bouillir le lendemain dans son jus sucré, qui l'imbibe. Il est alors prêt à être offert, en forme de bouchées confites.

C. Les préparations du quotidien

1. Un quotidien rythmé par la nourriture

« A Alep, on pense toujours à la nourriture, lorsque je me lève, je me demande ce que je vais manger pendant la journée et lorsque je me couche, je repense à ce que j'ai mangé et je me demande ce que je mangerai demain » me dit un jour une amie, de bon matin et avec un enthousiasme féru. Il est vrai que la nourriture est omniprésente dans cette ville, sur tous les étals, et que les odeurs des préparations incitent à la gourmandise. Les odeurs qui imprègnent les cages d'escalier indiquent aux intéressés les préparations quotidiennes du voisinage... Aussi, les gens se racontent entre eux à tout moment ce qu'ils ont préparé ou mangé.

La sensibilité gourmande des alépins et la gastronomie dont ils sont récipiendaires, maintiennent vivant leur vaste patrimoine culinaire. Les superlatifs sont nombreux à ce sujet. La gourmandise entretient le savoir-faire et réciproquement. Dans d'autres villes syriennes, les Alépins sont désignés et réputés comme étant de fiers et fins gourmets ou encore comme des gens qui ne pensent qu'à leur ventre. Certains non alépins s'y approvisionnent en viande, fruits ou encore pâtisseries. D'après H. Khojé (2005), la situation « en cuvette » d'Alep, au carrefour de routes montagneuses, a favorisé un art de vivre chez ses habitants qui s'ingénierent à inventer toutes sortes de mets, de boissons et de gâteaux.

La préparation du repas est corrélée à différents facteurs : le temps disponible, le savoir-faire, l'entourage et le niveau de vie.

La femme et mère de famille a la responsabilité nourricière et elle veille à la santé (et à la forme) de chacun. « En Alep, on a le temps pour cuisiner. Plus la recette prend de temps, meilleure elle est ». Les femmes alépinnes ne travaillant pas disposent de temps qu'elles consacrent en partie à la préparation du repas. Cela intervient dans la qualité des plats, leur caractère fondant, la délicatesse de leur texture et de leurs saveurs. Leur temps dévoué à la cuisine est très long, il n'est pas rare que la mère de famille y consacre plus d'un tiers de sa journée. Son attention traduit le soin et le caractère protecteur de la mère de famille pour ses proches. Cependant, il ne faut pas non plus édulcorer ce fait :

certaines considèrent la préparation des repas comme un devoir familial, un travail en quelque sorte. Les personnes vivant seules montrent un certain désintérêt pour la cuisine, justifiant qu'elles n'ont personne à qui préparer de repas. Rares sont les personnes qui vivent seules, en dehors des célibataires. Comme nous le verrons plus tard, il y a une corrélation entre le statut matrimonial et le savoir-faire culinaire.

Le savoir-faire a une connotation positive dans tous les milieux. Ce dernier s'acquiert selon différents biais et constitue pour la femme un « capital social » dans le sens où il lui est nécessaire avant de se marier et où il sera déterminant pour sa réputation et celle de sa famille. Cependant, avec le temps, d'autres aspects sont pris en compte comme par exemple le suivi d'études.

Le facteur économique intervient dans la composition des repas. La présence, la quantité et la qualité de la viande constituent un des indicateurs pertinents du niveau de vie. La variété des plats préparés et leur abondance et le couvert utilisé sont également des révélateurs de l'aisance matérielle.

Comme le souligne Françoise Aubaile (1998), dans les sociétés méditerranéennes, la nourriture, sa préparation et sa consommation sont esthétiques. Les couleurs que l'on voit en abondance sont le rouge, le vert, le jaune, le blanc, le noir. Agencées d'une manière ou d'une autre, leur ordonnancement confère une esthétique basée sur le contraste et la variété.

Les couleurs jouent un rôle très important, au-delà de l'aspect visuel elles peuvent avoir une connotation religieuse ou symbolique. Par exemple, le vert est symbole de fertilité et le blanc de grâce et de gloire, le rouge de la vie et de la passion, la couleur jaune enfin rappellerait la mort (S. Tahhan, entretiens).

Par ses couleurs entre autres, la cuisine d'Alep est très sensorielle. « Je vérifie toujours avec l'œil, c'est très important, la gastronomie de l'œil est un enchantement » dit une mère arménienne. Les senteurs et les saveurs participent aussi à cette sensorialité.

Les Alépins possèdent une vaste palette des goûts et leur rôle dans la cuisine est fondamental : « Pour faire la cuisine, plutôt que d'avoir une balance, il faut avant tout avoir une langue qui goûte correctement et qui mémorise les goûts et toute leur richesse. Par exemple, l'orange amère n'est pas beaucoup exploitée, ni toute la gamme des plantes sauvages. La campagne nous offre tant d'herbes sauvages. (...) La cuisine est

une accumulation énorme de mémoire et reste parmi les choses très vivantes, que l'on goûte toujours, jusqu'à leur disparition. Les goûts que j'ai dans ma tête, ils font partie de moi. » (F. Baker)

Autour de la table, certains sont très démonstratifs et s'expriment sur une base exclamative. Les termes utilisés pour désigner ce que l'on apprécie sont : *ladhidh* (délicieux) ou *tayyeb* (très bon). D'autres sont plus sobres et consomment leur repas sans commentaire, mais leur regard gourmand traduit leur satisfaction.

Directement liée à la culture et à l'environnement, l'éducation au goût peut aussi devenir la base d'une catégorisation sociale comme le témoigne André, père de famille : « Mon goût s'est développé depuis que je suis enfant et correspond à l'éducation que j'ai reçu et au milieu dans lequel j'ai évolué. A partir de là, je ne sais apprécier des cuisines familiales trop nouvelles pour moi. » (...) « Ne me prend pas pour un gros snob mais telle est faite notre société. Le goût universel ou cartésien n'existe pas. Chacun forme son goût chez soi. Notre mère ou notre grand-mère nous le transmettent. C'est pourquoi je ne peux pas apprécier les plats des autres. C'est bien connu, les goûts et les couleurs ne se discutent pas ». Cette citation illustre la séparation des milieux sociaux ou confessionnels. L'informateur justifie l'absence de contact avec les autres groupes de sa société, sous prétexte qu'il lui est difficile de s'adapter à leur cuisine. Certaines nuances différencient les préparations, le détail sera donné en fin de cette première partie. Il semblerait que les plats voyagent plus facilement d'une communauté à l'autre que le font les membres de ces mêmes communautés. A propos de voyage, il est intéressant de signaler que de nombreux syriens qui voyagent transportent souvent une valise de denrées alimentaires !

2. Descriptif de quelques plats et préparations

[Certaines recettes sont reportées en Annexe 5]

Sur les étals alimentaires, on trouve des graines de tournesol, de melon (séchées ou grillées), de courge (obtenues à partir du fruit mûr plus qu'il ne faut). On peut aussi transformer ces graines en les broyant et en les mettant dans de l'eau ou dans du lait. On peut en faire de la glace : *buza*, qui a un goût très particulier mais est de grande qualité.

La consommation des graines est plus un passe-temps, qu'une nourriture en soi : à tout moment de la journée, la coquille des graines de cucurbitacée se décortique entre les dents et leur graine est croquée. Cela fait partie des distractions mais aussi un exercice de patience car elles sont très difficiles à décortiquer. Les graines sont peu à peu remplacées par la consommation des chips ou autres biscuits sucrés ou salés. Leur prix dérisoire donne à leur consommation un caractère illimité.

I.C.2.1. Salades sans mélange

Les salades présentées ici permettent d'illustrer la diversité des préparations, dans les diverses communautés de la ville. Les salades sont très variées en Alep, assaisonnées d'huile d'olives et de jus de citron frais, salées et épicées, relevées au sumac.

D'après Aubaile, les salades ont pour origine la *salata* italienne, passée au XVIII^e siècle dans la Méditerranée arabe sous forme de plat distingué. Elles ont une vertu de rafraîchissement et d'accompagnement.

Pour préparer la salade mixte, certaines familles utilisent un grand contenant rond en plastique bleu recouvert au deux tiers d'un couvercle plat blanc, sur lequel se découpent les légumes ensuite déversés au fond du saladier. Le tout est mélangé. La tomate, les concombres, la menthe, le persil et le citron sont la base de la salade, auxquels s'ajoutent feuilles de pourpier, olives, radis, poivrons rouges, poivrons verts, feuilles de choux, betteraves...

Différentes variétés de salade sont disponibles sur les marchés : la laitue romaine, la chicorée, le cresson, le pourpier, les feuilles de blette, les feuilles d'épinard ou encore les haricots.

Le taboulé est la référence en termes de salade. Il nécessite au moins deux bouquets de persil, rincés à plusieurs reprises et dont on extrait les tiges supérieures fines et feuillues, ensuite hachées très finement. Des cubes de tomates, des oignons finement coupés, du jus de citron ainsi qu'une petite quantité de blé concassé sont ajoutés.

Parmi les autres préparations végétales, il faut nommer :

La salade *fattouche*³³ : originaire du Liban, est un mélange de feuilles de pourpier avec tomates, concombres, oignons, feuilles de thym, menthe, petits cubes de fromage frais et morceaux de pain sec, assaisonné de jus de citron et du sumac.

³³La salade *fattouche* tient son nom de *fatt* qui signifie déchiré et action de *fatté* : couper le pain pour en recouvrir le dessus du plat. Le plat *fatté* peut ainsi être composé de tout ce qu'on a de la veille.(H. Khojé, entretiens).

Le taboulé d'Antioche, d'origine turque est à base de blé concassé croquant, de tomates, de concombres, d'oignons, de poivrons et de persil. Il est assaisonné avec du cumin en poudre, du concentré de grenade et du concentré de tomate.

Le taboulé arménien, *itch*, se prépare de deux façons : soit le *bourghol* est mis à revenir sur la poêle avec de l'huile, on y ajoute le concentré de tomate, du persil et un filet d'huile d'olive et éventuellement de la poudre de piment. Pour la préparation, soit le *bourghol* est frit dans l'huile puis on verse du jus de grenade et on ajoute persil, oignons, menthe et huile d'olive. Cela se consomme avec des feuilles de laitue.

La salade arménienne est un mélange de tomates, de concombres, d'oignons, de poivrons, tous coupés en très petits dés et accompagnés de citron, d'ail, de piment, de cumin et de menthe. Certains la personnalisent en y ajoutant salade verte, thym, aubergine, concombre ou quelques fruits et olives.

Le taboulé kurde, *donek*, se fait à base de semoule, chou, salade verte, concombre, tomate, citron, persil, menthe, sel et ail auxquels on rajoute beaucoup d'huile d'olive

Biwaz (mot d'origine Kurde qui veut dire oignon) est une salade que l'on fait pour accompagner toutes les sortes de kebâb avec de l'oignon et du persil hachés très fins et du sumac. On peut ajouter des tomates, du poivre, des radis.

Les salades sont appréciées pour leur fraîcheur et leur légèreté.

I.C.2.2. Les Hors d'oeuvre

Le traditionnel hors d'oeuvre, nommé *mezzé* (mot d'origine persane) semble davantage présent dans les restaurants que sur les tables familiales ordinaires. Il n'est pas rare d'entendre que « c'est à Alep que se trouvent les *mezzés* les plus élaborés et les plus sophistiqués de la région ».

Il y a d'une part les *mezzé* froids et d'autre part les *mezzés* chauds. Leur base est principalement faite de légumes ou légumineuses broyées et mélangées à laquelle s'incorpore de la crème de sésame (*tahiné*), de l'huile d'olive et du jus de citron. Ils sont parfois agrémentés de grains de grenade, de morceaux de tomates et d'aromates finement coupés.

Les préparations à base de légumes mettent en exergue la technique du broyer pour confectionner la pâte. Ainsi est préparé le *mtabal*, à partir d'aubergines grillées et moulues, mélangées à de la crème de sésame (*tahiné*), avec du jus de citron et de l'huile d'olive. L'aubergine est aussi la base du *baba ghannouj* (aubergines grillées et broyées, poivrons verts, ail, jus de citron, tomates, persil et huile d'olive).

La *mouhammara*, spécialité alépine, est une purée de poivrons rouges mélangée à de la poudre de biscuit (*ka'ak*) et à laquelle sont ajoutés : du sirop de grenade, de la poudre de piment (*fléflé*), du cumin et des noix pilées.

Il y a aussi des hors d'œuvre froids carnés comme : la mortadelle de mouton (viande battue, cuite dans du vinaigre et farcie de pistaches), le *bastorma* (viande crue, macérée dans des épices et séchée) ou le *soujok* (viande hachée crue, séchée au vent dans un tissu puis assaisonnée d'ail, de cumin, de concentré de piment et du mélange des sept épices).

Parmi les hors d'œuvre chauds, la technique du feuilleté est valorisée. D'après Aubaile, c'est une technique d'origine persane, diffusée par les Turcs). Les *beuraks* (nom d'origine turque) sont des feuilletés en rouleaux ou en rectangle, garnis de fromage blanc frais et râpé avec du persil.

Les *samboussak*, (nom d'origine persane) en forme de demi-lune, sont fourrés avec un mélange de viande hachée, de fruits secs et d'oignons ou garnis avec du fromage.

Les pizzas arabes : *lahm bil ajin* : fine feuille de pâte ronde badigeonnée de viande hachée mélangée à des herbes fraîches, se saisissent et s'enroulent, avant d'être mangées.

I.C.2.3. « Halab, Umm al Mach'î wa al Kebbé »

« Ô mon ventre réjouis toi, on cuisine des plats farcis » ! (Dicton alépin)

Tous les Alépins disent, voire chantent que leur ville est la mère des *Mach'î* et des *Kebbé*. L'art de farcir est ici à l'honneur. Tout légume susceptible d'être farci le sera : les aubergines, les courgettes, les petites courgettes variété *qara*, les courges, les tomates, les pommes de terre, les poivrons et dans les familles kurdes les oignons.

D'après Aubaile (2000), la technique de farcir est très ancienne et commune à toute la Méditerranée.

Dans un premier temps, le légume est évidé au moyen d'un ustensile à lame cylindrique tranchante en son extrémité. La garniture se prépare séparément avec le riz, le concentré de tomates, de la viande hachée, du sel et du poivre et un peu de matière grasse. Le légume évidé est garni manuellement sans être complètement rempli, pour éviter le débordement. L'extrémité retournée permet de faire un « bouchon ».

L'ensemble est déposé au fond de la casserole, dans laquelle on verse ensuite la sauce faite de jus de tomates fraîches, d'eau, de menthe sèche, d'ail écrasé, de jus de citron et de jus de raisin vert (*hasrûm*). Pour que la sauce soit bien équilibrée, il faut de

l'acide et du sel. Le plat est recouvert et des poids sont placés sur le couvercle afin que rien ne bouge. Le tout mijote trois heures, l'acide empêche les légumes de cuire rapidement. [cf. planche 4 de photos, au dessus]

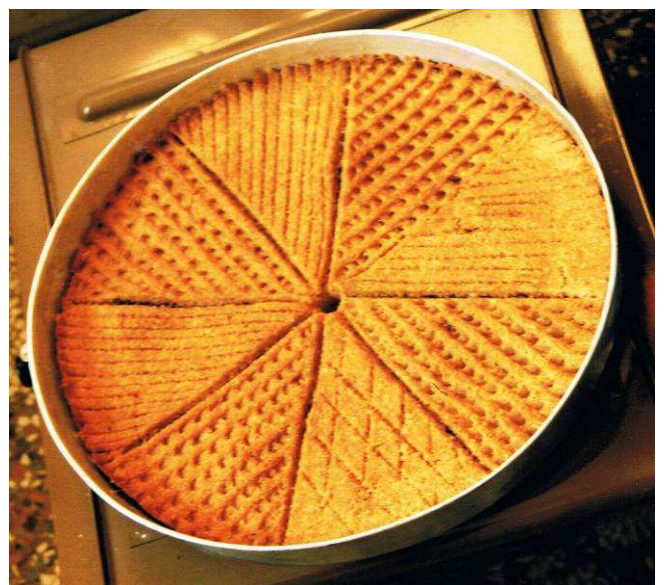
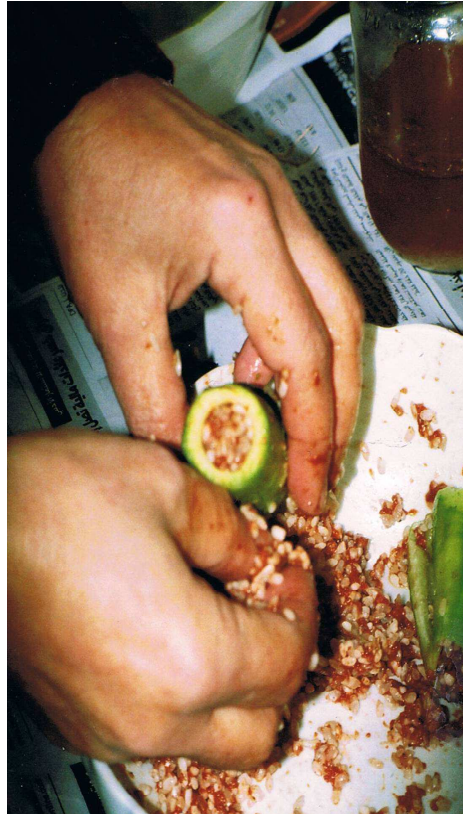
Pour ne rien perdre, le coeur des légumes est préparé avec de l'ail de l'huile d'olive et du citron.

La présentation des kebbés sera faite plus loin. Parmi les références des farcis, il faut aussi citer la feuille de vigne, qui farcie devient *yabraq*. Voici un mode de préparation : pour la garniture des feuilles, il faut un demi-kilo de viande, deux verres de riz et du poivre. Mélanger le tout, puis disposer un petit rectangle de garniture à la base de la nervure centrale de la feuille. Les extrémités latérales et supérieures sont repliées vers le centre, puis le tout est enroulé et disposé en soleil au fond du plat. Cela cuit dans un mélange de jus de citron et de *hasrûm*, avec des gousses d'ail et des morceaux de viande de mouton. On place une assiette dessus pour faire pression et on cuisine à petit feu.

Un jour, lors d'une visite à mes voisines, je les trouve en train de préparer des *yabraqs* en quantité astronomique. Elles sont une dizaine, réunies autour de l'immense casserole au fond de laquelle sont déposés les *yabraqs* selon des cercles concentriques et en rayons. Cela forme un dessin comme la pupille d'un œil (vert). Elles ont utilisé 4 kg de riz pour la farce. Elles partageront l'ensemble entre elles.

On trouve des dictons populaires sur le *yabraq* : par exemple, il est dit d'une femme de jolie tournure qu'elle est roulée comme un *yabraq* !

*Planche 4 : La fabrication des *Mâhchi* et des *Kebbé*.



I.C.2.4. La perle de la cuisine alépine : la kebbé.

Selon Maxime Rodinson, la *kebbé* est l'expression du grand raffinement de la cuisine moyen-orientale.

Elle fait partie des nourritures à connotation « ethnico-émotive » (expression empruntée à A. Hubert). Elle semble en effet à elle seule et par sa simple évocation, représenter une partie de la culture proche-orientale, qui semblent lui dévouer un grand amour. Une amie syrienne vivant maintenant en France m'a raconté qu'il lui arrivait de préparer la pâte externe de la *kebbé*, par nostalgie, juste pour son goût !

Le cœur s'exprime, les mains aussi. Il n'est pas rare que les femmes, au sujet de la cuisine d'Alep reprennent le mime de l'index tourneur qui façonne l'enveloppe externe du *kebbé*. C'est un geste inscrit dans la mémoire et dans le corps. Il met en relief l'importance du sens du toucher, s'inscrivant dans la dynamique d'une cuisine multi sensorielle.

Une des femmes avec qui j'ai cuisiné un après-midi, chez un traiteur de *Suleymanyé*, s'est trouvée une fois dans une situation peu commune. En rentrant chez elle le soir après une longue journée de travail, elle ne pouvait plus empêcher son index de tourner sur lui-même. Elle avait consacré sa journée à la préparation des kebbés si bien que son doigt avait pris l'automatisme du geste. Le dénouement est qu'elle l'a coincé sous son oreiller et s'est endormie.

La pâte de l'enveloppe externe de la *kebbé* est fabriquée en mélangeant le bourghol avec de la crème de viande rouge *habra*, (filet ou entrecôte sans matière grasse, écrasée). Le bourghol est donc passé au hachoir et humidifié, puis mélangé à la crème de viande.

Cette dernière était auparavant obtenue manuellement par les femmes par crainte que le boucher n'y laisse des morceaux de veine ou de gras. Dans chaque maison se trouvait un mortier en pierre *jurn kebbé*, dédié à l'origine à préparation de la viande et actuellement reconverti en objet de décoration. La viande est donc passée dans un moulin à viande, avec du sel et des glaçons pilés, pour que sa température n'augmente pas. (Sinon sa couleur vire au gris).

Cette pâte est ensuite prête à recueillir une garniture aux variantes multiples : c'est la richesse de la ville d'Alep. Toutes les sortes de *kebbé* imaginables ont été créées ou le seront, en Alep. Nombreux sont ceux ou celles qui mettent en avant la détention d'une soixantaine de sortes de *kebbé*, exclusives à leur ville. Plus rares sont ceux qui connaissent ces légendaires soixante kebbé.

Il est cependant possible de parler d'une *kebbé* polymorphe. Polymorphe par sa forme (arrondie, pointue, cylindrique, sphérique, enroulée, triangulaire), sa taille (diamètre variant de celui d'une bille à celui d'un bol), son contenu et son mode de cuisson (à l'huile végétale ou avec de la graisse animale, cuites au four, frites à la poêle, bouillies dans l'eau ou encore grillées sur les braises).

J'ai rejoint un après-midi «mes voisines qui confectionnaient des *kebbses*, une sorte de « *kebbé party* », vue l'euphorie qui s'en dégage. Cette réunion familiale et amicale s'organise environ tous les deux mois. Les mains agiles s'agitent et Samar orchestre efficacement l'ensemble. En préambule, les femmes ouvrent les coquilles de noix et divisent les cerneaux en quatre. Les oignons sont découpés en petits cubes. [cf. photo planche 4 en bas à gauche]

Pour obtenir la pâte à *kebbé*, il faut faire passer une première fois dans la machine spéciale (hachoir) le bourghol seul ; au deuxième passage on y ajoute des morceaux de pain préalablement humidifié, puis on y incorpore de la crème de viande, *habra* et on le refait passer une dernière fois dans la machine. Puis on extrait des petites boulettes de la grande masse de pâte.

Nouran, la plus jeune fille, forme, en les aplatissant sur le fond d'une grande boîte métallique cylindrique, des disques d'un diamètre d'environ 8 centimètres. Sa mère réunit les deux disques et place en leur milieu une mixture de noix et d'amandes, sa main gauche est stable alors que sa main droite tourne lorsqu'elle façonne la *kebbé* sphérique. Ce sont les *kebbé traboulsîyé*, qui ressemblent à une soucoupe.

Dans un second temps, elles préparent le *kebbé bil sanyé* c'est-à-dire au plateau. Une couche de pâte à *kebbé* est déposée au fond d'un plateau rond sur laquelle on dépose de la viande hachée grillée et mêlée à des fruits secs. Puis l'ensemble est recouvert à nouveau d'une couche de pâte à *kebbé*. [cf. planche 4, photo du bas à droite]

Une femme, de la pointe de son couteau dessine sur le dessus de jolis motifs géométriques. [En annexe 7, grâce à Samir Tahhan un « catalogue kebbé » a été établi].

I.C.2.5. Les grillades de viandes- Les Kebâb

Alep est connue pour ses kebâbs, c'est à dire une viande hachée très fine puis grillée. Plusieurs sortes de plats sont préparées à partir de cette viande. La viande peut être nature, *sada*, ou mélangée à des légumes. Kebâb, désigne la viande que l'on cuit sur une brochette (*Syar*), recouverte sur toute sa longueur

Dans les rues de la vieille ville et d'autres quartiers, les vendeurs proposent des brochettes. Leur système de grillade est installé à même le sol ou sur une charrette qui leur donnera plus de mobilité. Leur présence confirme que la grillade est un domaine exclusivement masculin et extérieur.

A l'instar des kebbés, certains kebâb sont consommés sous forme de ragoût, mélangeant morceaux de viande des morceaux de légumes ou de fruits et avec cuisson mijotée. Ce mélange de légumes et de viande est un héritage des persans qui ont initié le mélange de ces entités alimentaires.

3. Autour de la table

« Demande le souhait de ton cœur lorsque tu manges un plat pour la première fois », me dit Leila avant de m'offrir un délicieux repas du vendredi.

I.C.3.1. Le repas comme marque d'hospitalité

Le rythme est de trois repas quotidiens. Les changements actuels des modes de vie entraînent les membres d'une même famille à consommer leur repas à des heures parfois différentes. Lorsque les femmes travaillent, elles confient la préparation à la personne qui les aide ou elles s'y attèlent la veille, ou encore à leur retour de l'extérieur. L'ensemble des plats est rassemblé sur la table, ce qui donne une impression d'abondance. Leur contenu varie en fonction de l'heure de la journée et en fonction des saisons de l'année.

Etudier les pratiques alimentaires présente l'avantage de partager le repas tout en observant son déroulement. Tout d'abord je répète combien Alep est un terrain privilégié pour une telle étude, tant l'hospitalité y est remarquable. La générosité spontanée s'exprime tout particulièrement au cours du repas, l'invité se retrouve gâté et parfois même gavé, en marque d'attention et de protection.

D'après Sandrine Ruhlman (2006), l'hospitalité est rarement comprise par les ethnologues comme un cas particulier de l'ordinaire mais généralement comme une situation à part entière. L'hospitalité fonctionne en rapport avec le lien social et permet la réalisation de nombreux autres aspects. En position médiane, elle se place entre le quotidien et l'extra quotidien entre l'ordinaire et l'extraordinaire.

I.C.3.2. Les trois repas quotidiens

Le petit déjeuner, *ftour*, se compose majoritairement de pain, de fromage frais, d'olives et de *za'tar* : mélange de thym vert séché avec d'autres aromates, aux

nombreuses variantes, par exemple : avec fenouil, anis, cumin, sésame, sumac... Cela s'accompagne d'une tasse de thé. Le petit déjeuner traditionnel se compose de *ma'mûniye*, décrite par J. Puisais³⁴ comme : semoule sentant bon le sable chaud et la cannelle, dont le toucher est subtil et léger.

Le déjeuner, *ghada*, se prend en début d'après midi, après 14 heures en général. Il comprend des entrées et salades, un plat principal chaud à base de viande accompagné de légumes et des fruits accompagnés ou non de dessert. Les entrées et le plat principal peuvent être mis simultanément sur la table ou servis l'un après l'autre.

Le repas du soir, *'acha*, est beaucoup plus léger et s'apparent à une forme de « picore ». Les *Awader* désignent les choses qui sont prêtes : fromages, *labné* (yaourt séché lisse et aromatisé aux herbes), *hommos* (purée de pois chiche), confiture, beurre, œufs en omelettes...

I.C.3.3. La consommation et le partage des repas

« Manger est très important pour les orientaux. C'est autour d'une table que l'on passe les meilleurs moments ». Citation d'une mère arménienne d'Alep.

On dit à Alep que si la fille mange avec une grande cuillère, elle aura une grande bouche. D'un point de vue esthétique, une petite bouche est préférable. On dit que la bouche doit être comme une pistache d'Alep ! Il vaut mieux utiliser la petite cuillère afin de ne pas faire grandir la bouche ! Une cuillère révèle aussi une consommation raisonnable et économe.

Le partage du repas demeure fondamental et il y a toujours une place autour de la table, « c'est important de partager avec son voisin ». S'il s'agit d'un bon plat ou d'un repas d'un certain prix, il est important de le partager avec son entourage et surtout avec les gens moins aisés.

Dans le contexte syrien et plus particulièrement alépin, le lien affectif et celui nourricier ne font qu'un. En reconnaissance la personne nourrie savoure, bénit la mère ou encore loue Dieu.

Les ambiances ont plusieurs tons, en lien avec la famille qui partage le repas, le nombre d'individus et leur envie de communiquer ou au contraire de savourer religieusement les mets. [Quelques photos de tables et repas partagés figurent planche 5]. Certains mettent l'ensemble des plats, délicieux et variés, à même le sol où repose une

³⁴ extrait de la brochure de l'ASG, 2004. Lui-même membre de l'Académie internationale de la Gastronomie.

grande nappe ou de grands plateaux ronds. Dans ce cas, chacun prélève selon son envie dans les différents plats ou parfois, ils partagent une assiette pour deux ou trois personnes. Pour l'hôte étrangère, ils préparent une assiette séparée.

Au début il m'était impossible de participer au service pour préparer la cuisine, apporter les plats ou les ramener. Avec le temps, j'ai pu m'impliquer davantage dans ces différentes tâches. Le repas se déroule ponctué de « *kulli, kulli, kulli* » c'est-à-dire « mange, mange, mange ! » L'attention portée à l'invité semble parfois démesurée : on le ressert au-delà du rassasiement, c'est aussi une manière de s'assurer qu'il apprécie le plat qui lui est servi.

Chez Samar et Samir, installés sur la terrasse, nous partageons un déjeuner composé de rondelles de courgettes séchées au soleil, de fines aubergines séchées également au soleil et noyées dans l'huile d'olive. Des rondelles de pommes de terre salées et de frites rectangulaires accompagnées d'une sauce pimentée à la tomate. Il y a également du poisson grillé, du *laban*, du *kébbé neyyé*, des salades composées avec grenade, salade verte, menthe.

J'ai une fois été invitée à déjeuner chez une famille très distinguée. La table, dressée par leur « bonne » d'origine philippine, est magnifique et revêtue d'un beau couvert. Nous nous asseyons, solennellement et entamons une discussion sur la Syrie et son histoire. La clochette ponctue le défilé des plats : cœurs d'artichaut avec carottes ; kebbés à l'aubergine et omelette avec cuisson particulière ; glace de cerises, griottes d'Alep et glace au lait ; dattes et abricots confits et pour finir, des biscuits *ka'ak* dont la préparation comprend le jus du fromage tressé. La jeune fille qui a moins de 20 ans ne mange pas la moitié des plats.

* Planche 5 : Tables alépines...



I.C.3.4. La durée du repas

Cette dernière est inversement proportionnelle en durée au temps de préparation du repas. « Ici, c'est différent de la France, on ne prend pas de temps pour manger, on mange très vite en un quart d'heure parfois, La cuisine arabe est très dure. Quand je prépare un plat, j'ai toujours mal à mon épaule. Les farcis et les kebbés demandent beaucoup d'effort, ma mère a mal au dos lorsqu'elle en prépare. Mais on ne prend pas le temps de manger ».

Le repas consommé de façon rapide met en relief le caractère éphémère des bonnes choses. Comme le souligne Sami Zubaida (2007), la rapidité avec laquelle les gens consomment les repas fait que la notion de « fast food » n'est pas à considérer comme un danger de la modernité, elle existe en effet depuis fort longtemps.

Pendant ou à la fin du repas, l'expression de la reconnaissance se fait très discrète ou au contraire très audible, c'est-à-dire : exclamations fortes et proportionnelles au régal. Les alépins ne se cachent pas de leur goût des bonnes choses, ce qui donne une ambiance de partage toute particulière et qui atteint parfois un paroxysme de convivialité.

I.C.3.5. Les boissons chaudes

Pendant le repas, les personnes ne s'hydratent pas beaucoup, c'est davantage en consommant du thé à la fin du repas et tout au long de la journée. Boire du thé signifie parler de l'action de sucrer. Chaque tasse de thé accueille volontiers plus de trois morceaux de sucre. Cela confirme la place du sucre dans le quotidien³⁵.

Le repas se clôture par une tasse de thé ou un café³⁶. Le café se boit, *sada* (nature), *wassat* (un peu sucré) ou *heluw* (doux). Boire le café marque aussi les visites, activité quotidienne des femmes.

³⁵ D'après les statistiques agricoles, la canne à sucre 29 000 hectares.

³⁶ Originaire d'Éthiopie, le café a rayonné comme boisson de consommation depuis le Yémen, à travers l'Empire ottoman puis en Europe. On le signale au Caire et à Istanbul, au début du XVI^e siècle, ce qui permet aux voyageurs européens de le découvrir (Flandrin, 2000).

La prédiction via la lecture dans le marc du café, est une pratique toujours présente dans le quotidien de certaines femmes. Le caractère très ancien de cette pratique la marginalise cependant. A l'origine, la lecture des présages se faisait dans les feuilles des arbres, dans les nuages ou dans les cœurs d'animaux (agneaux, pigeons, coq ou encore mouton). (S. Tahhan, entretiens)

Lire dans le marc du café est une interprétation : si l'on y voit un oiseau, une nouvelle viendra dans trois jours, trois mois, trois ans. Le poisson apporte l'argent mais le petit poisson apporte le souci. L'image est toujours interprétée. La recherche de dessins, de formes, de signes dans une si petite tasse de café, mobilise l'imagination tandis que le regard scrute le relief noir du café sur le blanc de la tasse.

Boire le café est aussi une pratique codifiée, il faut veiller à respecter certaines conventions. Les frères Tahhan ont regroupé dans un livret intitulé : « Le Café », lui-même extrait de leur « Carnet de Femmes », un certain nombre d'anecdotes relatives au café, dont voici un petit extrait :

- « Pour confirmer à quelqu'un sa grande valeur à vos yeux, et votre fidélité, cassez alors sa tasse, une fois son café terminé ».
- « Si vous voulez que votre visiteur ne revienne plus chez vous, cassez vite dès son départ, la tasse dans laquelle il a bu son café ».
- « Si vous voulez qu'une personne compatisse à votre peine, mettez dans son café une goutte de votre sueur ».
- « Si vous souhaitez être dans les faveurs de quelqu'un, offrez-lui une tasse de café ».
- « Si vous voulez sensibiliser quelqu'un à votre souffrance, versez dans son café une goutte de vos larmes ».
- « Si vous voulez exprimer à quelqu'un qu'il remplit votre cœur, faites déborder sa tasse de café ».
- « Si vous voulez demander la main d'une fille en mariage, dites à ses parents: "nous aimerions boire une tasse de café chez vous". Faites alors attention à la manière dont le café est servi, à son goût et à la manière dont les habitants de la maison le boivent. Tout cela révèle les dessous de cette famille ».

I.C.3.6. Un peu de dedans au dehors, le cas du pique nique

La pratique du pique-nique est de plus en plus courante chez les Alépins. Dans le jardin public ou autres espaces verts, l'herbe se recouvre de nappes, ou tapis, dès que les beaux jours arrivent. Cela prend même l'ampleur d'un phénomène, vu le nombre de personnes qui sortent et font d'un bout de verdure leur espace de consommation. Cela traduit une nécessité de prendre l'air, de se changer les idées et de s'extraire de son quotidien.

Les alépins sortent en famille chaque vendredi, après la prière, dans les jardins publics. Les pique-nique impliquent tout un matériel, regroupé dans un sac : nappe, tous les contenants, la matière première alimentaire, des brochettes de viande crue, les couverts, le barbecue portable pour faire les grillades et le thermos de thé ou de café. Chacun participe à la préparation du repas. C'est une sortie au caractère événementiel. Souvent, ils restent souvent beaucoup plus longtemps autour de leur nappe de pique-nique qu'autour d'une table d'intérieur. C'est donc l'occasion de se retrouver à plusieurs, de convier les cousins, ou amis. Les plats consommés sont principalement des salades composées, suivies de grillades puis de fruits en dessert. Certains en profitent pour fumer le *narguilé*, effectivement, le « mobilier » du dedans est ici transposé dehors.

Ce phénomène s'observe dans de nombreux pays du Moyen-Orient et aussi particulièrement en Iran. Gaëlle Gillot (2008) décrit les pique-nique comme une occasion de « se verdir les yeux³⁷, respirer le printemps », et comme « tellement ancrés dans les habitudes que l'espace urbain en porte les traces ».

Dans la ville d'Alep certains lieux lui sont consacrés et en portent également l'empreinte.

I.C.3.7. Le cas des réceptions

Ici, je souhaite évoquer les réceptions qui s'organisent dans la société riche d'Alep. Ces dernières s'organisent de plus en plus à l'extérieur dans des lieux spécialisés, qui nécessitent un certain budget. Le cas décrit ici concerne la haute société d'Alep.

Nawal me raconte les matinées de femmes, elles sont environ une trentaine et elles se réunissent autour d'une table bien garnie. Mais comme elles sont toutes au régime, elles ne mangent pas. Pourtant, saumon, caviar, jambon fumé leur sont offerts. Elles jouent ensemble aux cartes dans l'après midi et dans la soirée. La simplicité n'est pas invitée. Chacune porte des bijoux visibles et une coiffure apprêtée.

Puis elle me décrit les réceptions au Club d'Alep, auparavant de très grande qualité et sobres. Les gens s'invitaient entre eux autour de grands dîners ou grandes réceptions, entre 25 et 30 personnes. Puis cela est devenu une espèce de course à qui invitera le plus de personnes. Moi j'ai invité 200 personnes, moi 300, moi 400.

La table du buffet est remplie de hors d'œuvre, il n'y a plus de place. Les hommes se ruent, mangent, les femmes regardent et osent à peine manger deux trois bouchées.

³⁷ Expression d'Abdellatif Laâbi, « Le fond de la jarre », Paris, Gallimard, 2002.

Puis après les hors d'œuvre viennent les plats chauds. Premier plat de pâtes, second plat de poisson et de viande. Les femmes mangent un peu et les hommes beaucoup. Suivent le plateau de fromages immense, puis les gâteaux, dignes d'une table de mariage. Il y a plus d'une dizaine de genre de gâteaux.

Le tout coûte entre 200 000 et 300 000 Livres Syriennes (soit entre 3000 et 4000 euros) pour celui qui l'organise. Cela a lieu une ou deux fois par an. C'est un phénomène très récent, une forme d'étalage de sa richesse. Avant, les familles riches ne se montraient pas du tout. Leurs richesses restaient chez elles, seule la garde robe révélait la richesse et l'élégance discrète. Alors que maintenant se fait tout un travail sur l'apparence et l'image, dans le but d'en mettre plein la vue aux autres.

Et l'alimentation peut servir également ce type d'objectif, elle peut faire office de présentoir à toute la richesse que l'on possède. Son opulence traduit la générosité et les moyens illimités.

4. Une cuisine à l'épreuve du changement ?

Depuis la moitié du siècle dernier, de nombreux éléments ont disparu et on peut citer parmi eux la graisse animale et la poule de ferme. Depuis 1950, de nouveaux éléments sont apparus tels que la viande de bœuf, de veau, le poulet en batterie, les huiles d'origine végétale (maïs et tournesol), le lait de vache, les œufs de poule et les boissons gazeuses. Pour les fruits, en plus de fruits cultivés localement, il y a de plus en plus de fruits importés, tels que l'ananas et la banane, d'Afrique ou d'Amérique. Les systèmes de conserve alimentaire, permettent d'importer ce qui est produit localement. Les fromages aussi se sont beaucoup diversifiés, par exemple en crème à tartiner, les fromages turc et italien : *Cahcawan* et *mozzarella* (G. Chachaty, entretiens).

La cuisine urbaine semble plus sensible au changement que la cuisine rurale. Cette dernière est cependant fragilisée par l'exode rural. Trait d'union entre le monde rural et le monde urbain, la cuisine d'Alep, au caractère citadin, est alimentée par sa ceinture rurale. La position géographique de la ville a joué un grand rôle dans les manières de s'alimenter. Alors que commence peu à peu à s'éroder la cuisine saisonnière, la cuisine contemporaine repose sur d'autres systèmes de production contournant les aléas du climat.

Les procédés de conservation sont aussi des indicateurs de changements importants. En effet, jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, c'est-à-dire jusqu'à avant l'utilisation du béton, chaque maison possédait au sous sol, une citerne pour conserver les eaux de pluie. Il y avait aussi une cave pour garder au frais les réserves et les provisions, où les températures restaient basses en été. Ces aménagements souterrains ont disparu et ont été remplacés par les réfrigérateurs et les conserves en boîte.

Au début du XX^e siècle, les familles préparaient principalement des plats syriens auxquels s'ajoutent désormais des repas d'origine étrangère. Les recettes actuellement accessibles grâce aux voyages et aux nouvelles voies de communications élargissent la sphère d'influence d'un degré régional vers un degré international. Comme l'écrit Y. Essid (2000), « Aujourd'hui l'industrialisation, les voyages, les moyens de communication et surtout la mondialisation des modes alimentaires par l'échange des produits ont gommé les frontières qui séparent les grandes aires de consommation alimentaire, tout en estompant les différences internes entre les classes et les régions ». Il est désormais possible d'apprendre des recettes de cuisines mexicaines, italiennes... en regardant les programmes de la télévision.

La cuisine, expression de la culture, se trouve inévitablement sous l'emprise du temps. La diminution du temps qui lui est consacré est concomitante à une rupture dans la perpétuité des savoirs, à l'abandon de certains plats. Les restaurants prennent petit à petit le relais de ce que les familles n'ont plus le temps de faire. Dans de nouveaux repères temporels et spatiaux, la cuisine évolue.

Au niveau des circuits de distribution, on remarque depuis une vingtaine d'années sur les marchés, l'apparition d'aliments déjà préparés. La structure traditionnelle des souks est également en mutation (Jamal Barrouit). Les produits agricoles sont de plus en plus cultivés sous serre (aubergines, tomates, concombres...) toute l'année alors qu'auparavant ils n'étaient disponibles que deux mois par an. Le poulet élevé aux grains est remplacé par le poulet en batterie.

Les jeunes ont une préférence pour les sauces d'appellation et d'origine étrangère comme la mayonnaise ou le ketchup. Cela devient une mode des repas et des aliments étrangers, comme celle des vêtements. On observe le phénomène *hamburger* et la « junk food », ainsi que les sandwich et baguettes. Pour ces jeunes consommer ce type d'aliment en dehors de la maison permet de montrer qu'on a un peu d'argent, que l'on sort. Pour les

couples de jeunes, être allé au restaurant équivaut à un festin. On sort en groupe, petit ou grand. Je reviendrai sur ces aspects dans la deuxième partie.

La cuisine d'intérieur est toujours très présente voire omniprésente. Les gens mangent majoritairement chez eux car pour 3 ou 4 millions d'habitants, il y a peu de restaurants et c'est très satisfaisant pour eux de rester à la maison. Ils ne sortent pas beaucoup.

Certaines personnes issues d'un milieu aisé commencent à faire appel à la cuisine extérieure. Cela nous amène à nous interroger sur le caractère traditionnel de la cuisine.

5. A propos du caractère traditionnel de la cuisine

« La cuisine est à la fois de l'ordre du mesurable, et de l'immesurable, l'impalpable. Elle a un caractère pérenne sans être éternelle ». D'après cette idée développée par Fawaz Baker, nous sommes amenés à nous interroger sur le caractère temporel ou permanent de la cuisine, et à comprendre dans quelle mesure la transmission et la tradition peuvent y contribuer.

La tradition, synonyme de conservation, sous-tend un caractère figé et entraîne une fixité à l'encontre d'une tradition vivante. Par tendance innée ou par défense, les êtres humains s'accrochent à la tradition. Le véritable enrichissement correspond à l'ouverture aux autres, au risque d'une forme de fragilisation. La cuisine est donc prise entre deux pôles. Depuis plusieurs siècles, la cuisine d'Alep s'est montrée ouverte et perméable aux différentes cultures et civilisations qui l'ont traversée. Elle a maintenu ses savoirs faire spécifiques en les enrichissant. L'évolution se fait de façon progressive et l'enjeu actuel s'apparente à une résistance aux nouveaux modes alimentaires, affichés comme modernes.

Le qualificatif de « traditionnel » revient de façon récurrente à propos de la cuisine d'Alep, il désigne la cuisine des grands-mères. Tous les restaurants à caractère traditionnel défendent fièrement leurs recettes recueillies auprès des grands-mères, meilleures cuisinières d'Alep. Auraient-ils une vocation à devenir des musées de la tradition culinaire ? Ils adapteraient dans ce cas leur offre à la demande des riches ayant les moyens de faire perdurer certains délices culinaires.

La renaissance de la tradition selon l'angle socio-économique se vérifie. Si les riches ont conscience de la valeur de la tradition, ils peuvent s'en détourner alors que les pauvres en sont les gardiens, tout en n'ayant guère le choix de faire autrement.

L'espace domestique est également garant de la perpétuation de la tradition, il est l'espace du noyau familial au sein duquel s'opère de façon directe ou indirecte la transmission.

D. Rompre le rythme quotidien et préparer les plats de fête

Les fêtes ressemblent parfois à un concentré de traditions, ou tout du moins à un temps propice à leur expression. La fête réunit, resserre les liens intracommunautaires, elle favorise l'expression des sentiments de solidarité et de fraternité. La nourriture peut avoir un rôle de ciment social et familial et cela est d'autant plus visible autour des repas de fêtes. Certains indicateurs culinaires, marqueurs du temps de fête, proviennent principalement des recettes traditionnelles.

Célébrer signifie partager et déguster les meilleurs des plats. Le repas nécessite en amont une longue préparation, d'autant que le jour même de la fête, les magasins sont fermés.

A travers le temps d'unité et de partage, la fête offre un ressourcement pour chacun, au contact de tous. Le caractère majoritairement religieux en fait aussi un creuset d'expression de la foi partagée, ce qui accroît son caractère solennel.

Les Alépins possèdent un grand savoir-vivre et un grand savoir-faire pour ce qui est de célébrer les fêtes. L'abondance caractérise ces réunions, tant par le nombre de personnes rassemblées que par la multitude des plats cuisinés. C'est un moment toujours décrit comme « très joyeux et très joli » par les jeunes.

Cette partie présentera d'une part les calendriers religieux chrétien et musulman et une nomenclature des fêtes qui ponctuent l'année. Aux cycles calendaires correspondent des cycles alimentaires et aux périodes de « vide » succèdent les périodes de « plein » comme le montre remarquablement Aïda Kanafani Zahar au Liban dans les sociétés villageoises d'un village bi confessionnel. Selon ce regard, nous considérerons les jeûnes de la période du Ramadan et du Carême chrétien et les deux fêtes qui ponctuent ces périodes de privation alimentaire contrebalancées par l'opulence. Toujours selon Kanafani Zahar, nous remarquerons le « rythme sanglant » auquel succède le « rythme sucré », scandant l'année ordinaire de moments extraordinaires.

La présentation de ces temps de fêtes chez les musulmans et chez les chrétiens nous invitera à une réflexion sur les relations intercommunautaires et à tenter de

comprendre si la cohabitation de plusieurs confessions dans la même ville est propice aux moments d'échange et de partage.

1. les calendriers religieux et les fêtes

Les calendriers religieux indiquent l'enchaînement des fêtes dans le temps. La ville d'Alep, pluriconfessionnelle, suivant le calendrier lunaire et le calendrier solaire, compte de nombreuses fêtes tout au long de l'année. Elles se célèbrent séparément mais favorisent le lien social, surtout lorsque les calendriers s'entrecroisent.

Nous allons tout d'abord présenter les principaux calendriers religieux, celui des chrétiens et celui des musulmans, en montrant que les différents événements sont ponctués par des marqueurs culinaires à valeur symbolique.

I.D.1.1. Le calendrier chrétien

Il suit les révolutions solaires et il divise l'année en douze mois. Les mois de l'année chrétienne sont l'héritage du calendrier romain. Instaurée en 47 avant JC par Jules César, l'année Julienne compte 365 jours un quart. En 1582, Grégoire XIII modifia le système d'année bissextile, instaurant ainsi le calendrier grégorien, aujourd'hui adoptée par tous (Loiraut, 1994, Ollivry, 2006).

Source : Michel Loirault : « Pour connaître les fêtes » (1994) (sauf anecdotes culinaires).

L'Epiphanie se calque sur la fête orientale pré-chrétienne en l'honneur du soleil. Elle est l'annonce de Jésus au peuple et l'adoration des rois mages pour le nouveau né. Pour les orthodoxes, elle est l'anniversaire du baptême de Jésus dans le Jourdain. Les catholiques d'Alep dégustent la galette des Rois alors qu'à la même date, Orthodoxes et Arméniens célèbrent leur Noël.

Le Carême, longue période de quarante jours qui précèdent Pâques est, pour les chrétiens, la préparation intérieure à la Passion du Christ. D'un point de vue alimentaire, elle est associée à une période de privations notamment de viande et de produits animaux.

Pour les Orientaux, le Carême débute un Lundi. Le quadragésime est la période nécessaire pour se préparer dans une démarche de purification, en commémoration de la traversée du Christ dans le désert pendant 40 jours. En fin de Carême, la Semaine Sainte comporte un régime particulier, en vue de préparer la veillée pascale, qui est détaillé plus loin.

La fête de Pâques, précédée par la Semaine Sainte est la fête majeure de l'année chrétienne, elle sera détaillée dans le cadre de la présentation croisée des grandes fêtes religieuses, au sein de laquelle nous développerons la symbolique de l'œuf de Pâques.

L'Annonciation, le deuxième dimanche de Pâques célèbre l'annonce faite à la Vierge Marie par l'ange Gabriel pour lui apprendre qu'elle sera la mère de Jésus.

L'Ascension au quarantième jour après Pâques correspond à l'élévation de Jésus Christ au ciel, sa transformation en Etre spirituel, céleste et divin

Dix jours après l'Ascension, vient la fête de la Pentecôte, fête d'origine juive, nommée la fête des Cinquante. Elle se situe à la charnière entre les deux grandes périodes de l'année. Pour le jour de la Pentecôte, à Alep, on prépare de tradition le *mallaq* c'est-à-dire, les poumons, le foie et les tripes du mouton avec des oignons et des aromates en marinade, le tout étant grillé.

La Transfiguration est l'apparition du Christ ressuscité au mont Thabor.

L'Assomption du 15 août est la montée au ciel de l'âme et du corps de la Vierge Marie. Auparavant, elle était célébrée sous le nom de Dormition, que l'orthodoxie a conservé. Des pèlerinages sont organisés en ville et dans les villages chrétiens de Syrie.

La dévotion à la Vierge Marie est très prégnante. Les Musulmans la considèrent comme l'une des femmes les plus saintes de l'histoire religieuse.

La Fête de la Sainte Croix, le 14 septembre est en l'honneur de la découverte en 326 par Sainte Hélène de la Croix sur laquelle Jésus fut mis à mort. C'est une fête très importante pour les Chrétiens d'Orient.

La Toussaint, le 1^{er} novembre, célèbre tous les saints de l'Eglise catholique. Le lendemain, le jour des Morts, les Alépins se rendent au cimetière en souvenir de leurs morts et se recueillent sur leurs tombes et entretiennent ces dernières.

Le 4 décembre, les Alépins célèbrent la Sainte Barbe³⁸, à l'origine la fête de la Lumière, car elle se situe au moment de l'entrée dans un équinoxe nouveau. Sainte Barbe est une martyre très célèbre dans le monde levantin.

³⁸ La fête de la Sainte Barbe

C'est à l'origine une fête païenne préchrétienne, réappropriée ensuite par les Chrétiens. Anciennement fête de la Lumière, car elle se déroule pendant l'entrée dans un équinoxe nouveau. Sainte Barbe est une Sainte Martyre très célèbre dans le monde levantin. Son père la poursuivait car elle voulait être chrétienne et il tenta de la tuer à plusieurs reprises par différents moyens qui ont successivement échoué : la corde pour l'étrangler brûle ; l'épée pour la tuer devient un bracelet. Elle s'enfuit finalement et se cache dans un champ de blé.

A Alep, le soir de la Sainte Barbe, les gens se couvrent d'un voile, se déguisent, portent des bijoux et se rendent visite les uns aux autres en s'offrant de bonnes choses (cadeaux, chocolats). Ils échangent des paroles gentilles. Cela correspond à la « fête du Ventre » car les alépins passent la nuit à manger. Leur table est encore plus garnie que pour la fête de Noël. La personne la plus âgée de la famille applique du khôl autour des yeux des autres pour avoir la bénédiction de la Sainte Barbe. En effet, elle est aussi la patronne des yeux, d'après la légende orientale.

Exemple d'un menu, bal masqué, Menu d'un repas de Sainte Barbe

En apéritif, on prend les moukballat (amuse bouche) : bastorma, mortadelle, langues de moutons farcies de pistaches et cuites au vinaigre, beignets de cervelle et divers mélanges de noisette, amandes, pistaches cacahuètes et pépins de citron, pois chiche grillés.

Pour les grandes fêtes, il y a trois services

Le premier apporte des kebbés farcis et des pommes de terre pour les plus jeunes. Le second est du *mensaf*. Enfin, le plat cérémonial de la Sainte Barbe est *le Slîqa*, composé de blé cuit et agrémenté de cannelle, sucre, graines de fenouil, graines d'anis, raisins secs, cassis, fruits confits, dragées et sucre fin à ajouter. C'est un plat ancien, d'origine persane. Certains mettent également des bijoux sur le plat.

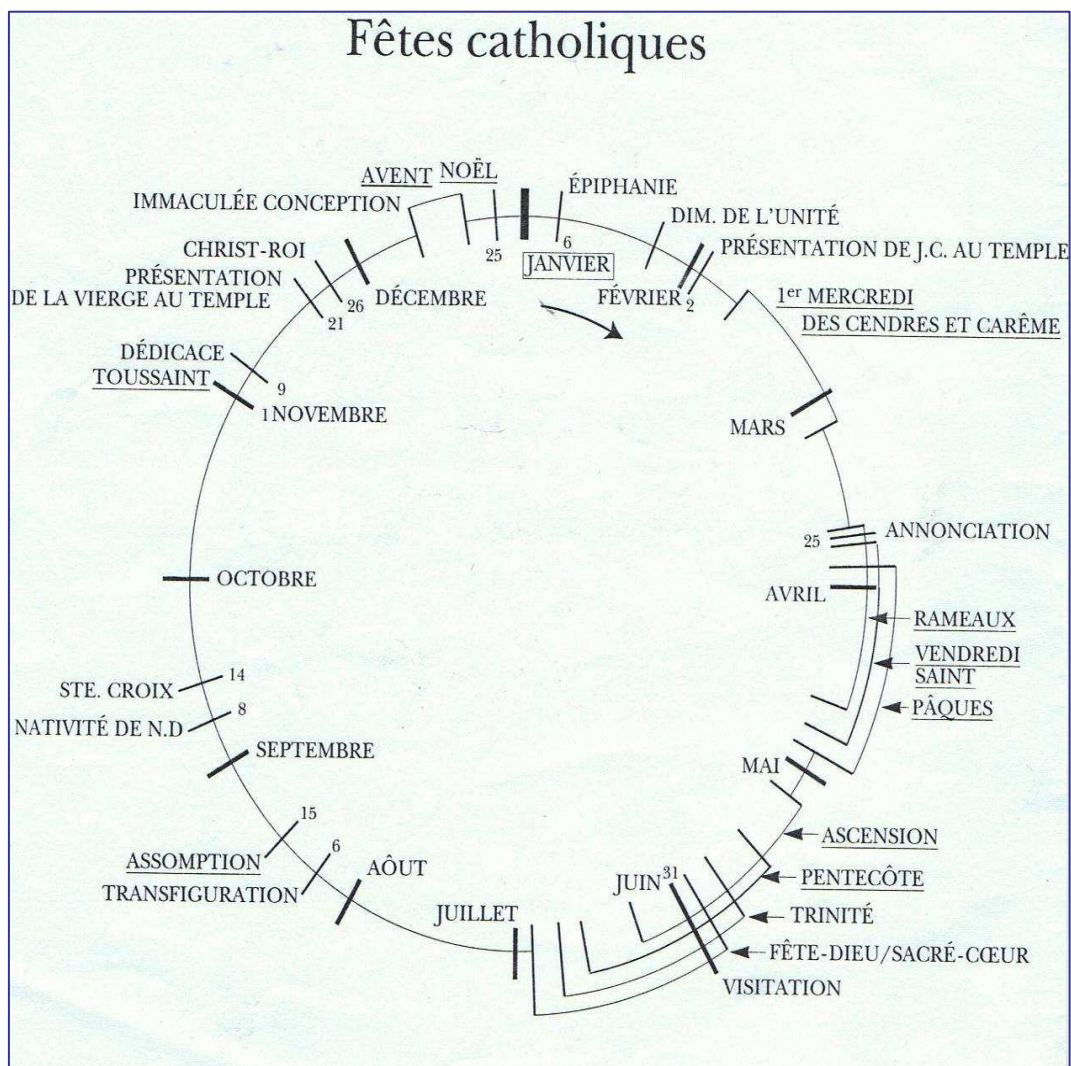
Le blé est le plat des pauvres. Plus on est riche, plus on y ajoute des bonnes choses. Des bougies sont plantées dans le plat, les lumières sont éteintes puis tout le monde chante et danse autour de la table, pour célébrer la Sainte Barbe. (Source : S. Tahhan).

Le cycle annuel des fêtes se clôture par la veillée de Noël. Le mois de l'Avant est une préparation à cette grande fête, d'un point de vue alimentaire également (limitation de la consommation de sucré). Noël célèbre la naissance du Christ à Bethléem, dans une crèche. Malgré la simplicité et le dénuement de cet événement, il est célébré de façon faste. Aux *mezze* variés, succède la dinde de Noël et le repas se clôture par la bûche qui a fait son apparition récente à Alep.

Les familles chrétiennes commencent l'année en dégustant les *kebbé labanyé*, dont la blancheur est de bon augure pour une nouvelle année. La *Khabissa* compte aussi parmi les spécialités de la nouvelle année. Elle se prépare avec de la mélasse de raisin, de l'amidon, du gingembre, des noix et de l'encens. Avant d'être mis sur la table, le plat est encensé.

Les fêtes chrétiennes sont centrées sur le cycle pascal et la Passion de Jésus Christ. Les périodes de festivité se calquent sur le déroulement des saisons et les cycles agricoles qui ponctuent les fêtes préchrétiennes (fête de la lumière, du soleil du feu...), avec lesquelles plusieurs fêtes religieuses correspondent. Les fêtes sont importantes par leur nombre mais les plus importantes sont celles de Noël et de Pâques.

Le calendrier des fêtes catholiques (source : M. Loiraut)



I.D.1.2. Le calendrier musulman, purement lunaire, est une innovation de l'Islam

Il se décale par rapport au calendrier solaire chrétien. Les onze jours manquants par rapport au cycle solaire sont rattrapés par une succession de 19 années de 354 jours puis de 11 années de 355 jours. Il n'a pas de lien avec les saisons ou les cycles agricoles. Les dates des fêtes sont fixes, décalées par rapport au calendrier grégorien et se déplacent selon un cycle de 32 ou 33 ans. Cette année correspond à la 1429^{ème} année après l'Hégire.

D'après Michel Loirault (1994) (sauf les anecdotes culinaires)

Le 1er mois MOHARRAM, vient de *Harama* : interdit (à l'origine, de faire la guerre) - SAFAR (2^o mois) veut dire « vider » (les maisons se vident) – RABI I ET II, le printemps - DJOUMADA : l'eau devient fraîche ou glacée - REDJEB le mois sourd où les arbres se dénudent de leur feuille - CHABAN c'est le groupe - RAMADAN : mois de la chaleur - CHAWWAL, mois de l'accouplement des chameaux - DHOUL AL QADA, s'asseoir : les gens restent chez eux - DHOUL AL HIJJA, mois du HAJJA, le pèlerinage.

Le point d'orgue du Ramadan correspond à la nuit du Destin, *Laylat al-Qadr*, entre le 26 et le 27 Ramadân, qui est une nuit de prières très ferventes. La première révélation du Coran aurait été faite au cours de cette nuit, durant laquelle chaque prière faite aurait plus de valeur que plusieurs mois de supplications.

La fête de la Rupture du Jeûne ou *Aïd al Fitr* clôture le Ramadan. Elle est aussi appelée « Petite Fête » *Aïd el Seghir* et se célèbre après le lever du soleil. Le Prophète institua le jeûne de ce mois en remplacement du jeûne israélite de *tishri*. A l'époque du Prophète, la fin du Ramadân devait correspondre à la fin de l'été ou au début de l'automne.

Après 70 jours vient la Grande Fête, *Aïd el Kebir*, ou fête du sacrifice. Toufic Fahd (1994) montre que les deux fêtes, désignées par la forme duelle « *al-idân* », possèdent un rituel commun : leur lieu de prière *musalâ* en plein air avec participation de toute la communauté. Ni l'une, ni l'autre ne requiert ni l'appel à la prière (*adhan*) ni le rappel (*iqâma*) Le takbîr (Allah est plus grand) est répété plus intensément le vendredi et l'homélie intervient après la prière.

Le premier *Moharram* devenu le Nouvel An de l'année Hégire est l'anniversaire de l'exode de Mahomet à Médine et l'Islam. L'exode à Médine, marque essentiellement l'idée de nouveau départ et la naissance de la communauté musulmane, la Umma. A l'aube de la nouvelle année hégirienne, se dégustent à l'aube des *chaabyat* (feuilleté triangulaire garni de crème fraîche) et du *mamounyé*, sorte de pudding de semoule et de sucre.

Dix jours après, lui succède l'*Ashoura*, temps d'épreuve, de douleur et de deuil, surtout célébré par les chiïtes, pour l'anniversaire de la mort de Hossein à la bataille de Kerbala (61 de l'Hégire). A cette occasion, ils préparent des assiettes de blé au lait (*bouboub bi halib*) circulant d'une maison à l'autre, à destination des proches et des voisins.

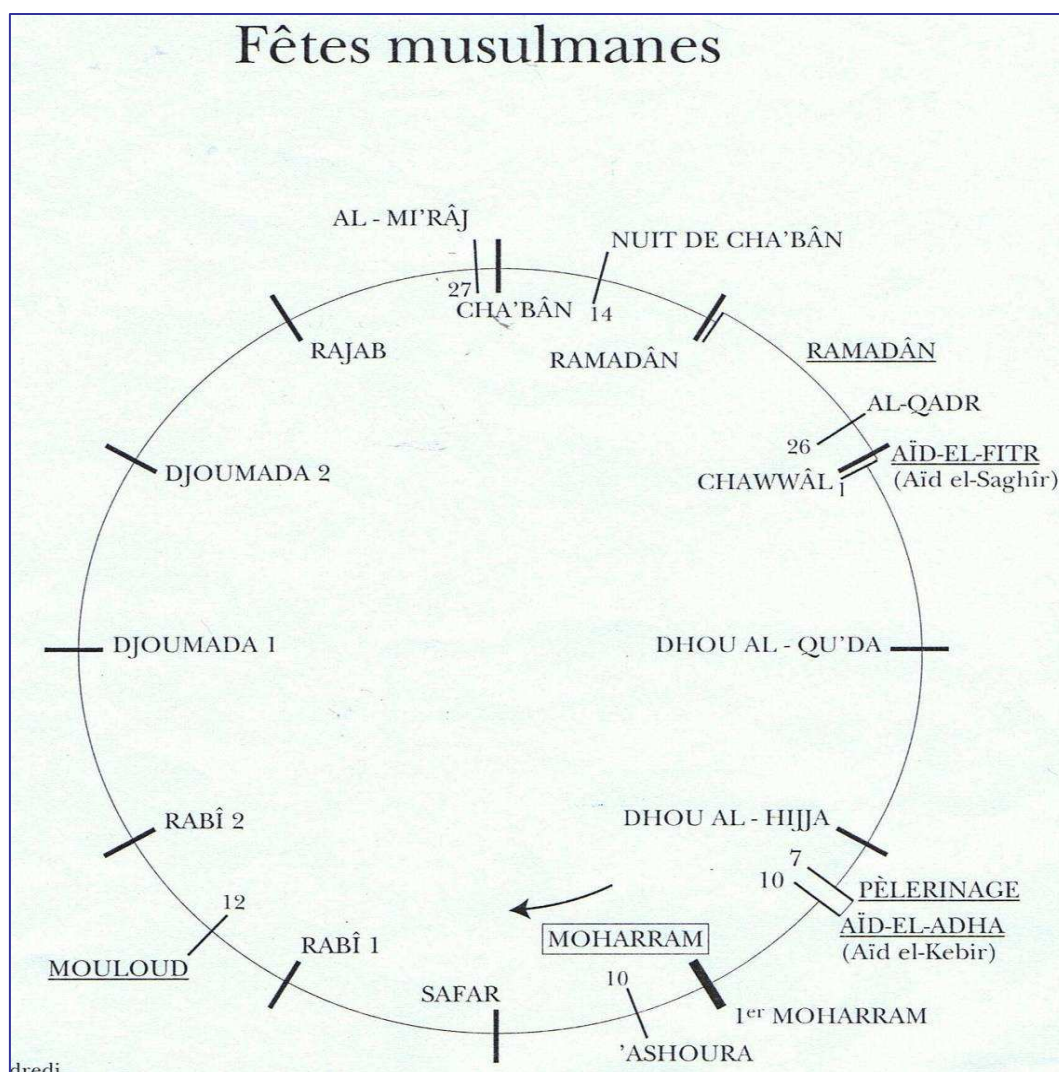
La fête de Mawled : anniversaire de la naissance du Prophète Mohammed est une fête très populaire. On fait une sorte de brioche petite et ronde avec du *mableb* et des graines de nigelle puis on l'offre aux pauvres. C'est aussi une occasion de se souvenir des morts.

Al-Isr'â et *Al-Mî'raj* (27 *Rajab*) correspondent au voyage nocturne à Jérusalem et à l'Ascension du Prophète. La Nuit de *Cha'bân* (8 *Cha'bân*) commémore le changement de direction de la prière, la Qibla, vers la Mecque.

Parmi toutes les fêtes et manifestations, trois sont de joie ou de fastes (Rupture du Jeûne, Premier *Moharram* et *Mawled*) et sept de ferveur et de recueillement (Ramadân, *Laylat al Qadr*, Sacrifice, *Ashura*, *Al Mi'raj*, Nuit de *Cha'bân*, Pèlerinage).

Pour ses fidèles, la religion musulmane implique le respect des cinq piliers : reconnaître l'unicité de Dieu et la qualité de Mohammed comme envoyé de Dieu, les prières rituelles quotidiennes et hebdomadaire, l'aumône légale (*zakat*) ou impôt social, faire le jeûne du Ramadan et accomplir le pèlerinage de la Mecque.

Le calendrier des fêtes musulmanes (Source M. Loiraut)



2. Illustration de l'influence des fêtes religieuses sur les cycles alimentaires à partir de l'exemple du Ramadan et du Carême

Les fêtes religieuses sont aussi des périodes marquées par le bouleversement du rythme alimentaire ou l'adoption d'un régime spécial, en amont de la fête. Cette préparation du corps au temps de fête est empreinte d'un grand recueillement, extérieur et intérieur.

Dans cette partie seront présentées deux fêtes majeures chez les chrétiens et les musulmans, en veillant à mettre en opposition les « périodes de vide » et celles de « plein ».

I.D.2.1. Le carême chez les chrétiens

Avant la célébration de Pâques, la période du Carême est une période maigre pendant laquelle on modifie son régime alimentaire. Ce dernier se décline selon différentes variantes qui correspondent aux différents rites des Chrétiens.

Avant le commencement de cette période austère, plusieurs soirées sont consacrées à « l'Adieu aux bonnes choses » dont la règle est de savourer toutes les bonnes choses dont on devra ensuite se priver. Cela se fait en trois étapes : détachement de la viande puis du fromage suivi de l'alcool. Le deuxième dimanche avant le Carême s'appelle « *Ahad al Marfa'* » c'est-à-dire Adieu à la viande accompagné d'agapes de viande. La semaine suivante, le dernier dimanche avant le Carême, famille et amis se retrouvent autour d'un festin de fromages « *Ahad al Jibné* » : Adieu aux fromages. Enfin le « *Khamis al sakari* », Jeudi des ivrognes, verres d'arak et de vin permettent de se consoler de l'entrée en période austère de Carême, de 40 jours ponctués de nombreuses prières et messes quotidiennes (Ollivry, 2006).

Le Carême des chrétiens correspond à un jeûne particulier. Ils s'abstiennent de viande, d'œufs et de laitages. Les Orthodoxes et les Maronites ont instauré de ne rien manger entre minuit et midi. C'est en fin de Carême, clôturé par la Semaine Sainte que le régime est le plus strict et privatif, comme nous le montre ce menu hebdomadaire.

I.D.2.2. Pour la Semaine Sainte,

Les plats typiquement préparés sont à base de lentilles et autres légumineuses, de légumes, de soupes, de kebbé végétale, de pommes de terre, de salades, de céréales.

Le Vendredi Saint, les plats préparés sont piquants (*harr*) et amers (*merr*) : du persil, de la cardamome, de l'estragon, des amandes vertes. Toutes les herbes piquantes et plantes printanières sont rassemblées et préparées en salade. Cela se mange comme une pénitence, après la cérémonie des funérailles du Christ. Les différentes communautés chrétiennes se rendent visite les unes aux autres lors de la « tournée des sept églises », à l'intérieur desquelles chacun se recueille devant le Christ mort.

Le Samedi Saint, les quartiers chrétiens de la ville sont parfumés par l'omelette au persil accompagnée de *ttbil* : mélange de laitue, yaourt, ail, menthe. Les œufs des omelettes annoncent les œufs de Pâques.

I.D.2.3. Le Dimanche de Pâques

Pour célébrer Pâques, le plat cérémoniel porte le nom syriaque de *Kabra Rayé*³⁹, ou *mahchî Doul'*. Il s'agit de la cage thoracique du jeune agneau *wardi*, rosé, farcie avec de la viande hachée, des pignons, des pistaches d'Alep, des amandes et encore des truffes, en saison. Le contenant est alors refermé au moyen d'un fil et d'une aiguille. La cuisson se fait dans la marmite puis au four pour toaster. Le *frikké* accompagne le plat.

Les pâtisseries que l'on retrouve pour la célébration de Pâques sont: le « Karâbîj », invention alépine, fait de semoule (*smîd*) et de beurre cuit (*samnê*) et farci de noix, cannelles et sucre, ou encore avec pistaches, sucre et eau de rose. Ils se forment au creux d'un moule de bois spécial.

Le « Maamoul » a la même composition (même pâte et même farce) mais sa forme diffère. Telle une grande demi coque de noix renversée, il n'a pas de motif imprimé en sa face supérieure. Pour les chrétiens, c'est le symbole du Christ dans la matrice de la Vierge. Mais le *maamoul* deviendrait démodé car les petites choses sont plus appréciées. Autrefois on appréciait les grands morceaux et maintenant on favorise les petits fours.

En référence au secret de l'incarnation et de la résurrection, on offre en dessert trois *karâbîjs*, au nom de la Sainte Trinité. Pour les chrétiens, il représente le Christ dans son tombeau. On le déguste avec une sauce sucrée blanche : « *nâtif* », composée de blancs en neige et de sucre.

Le lundi de Pâques, est un jour de sortie, en dehors de la maison. Selon les croyances, celui qui ne se promène pas aura mal à la tête toute l'année. Des *fatâyer*, *samboussak*, farcis, avec ces trois herbes : roquette, *hamîda* et *hubeyza*. Cela se prépare

³⁹ C'est-à-dire : la mort est indispensable pour la résurrection.

hors de la maison uniquement. Les riches mangent des méchouis et des truffes. De l'aube au coucher du soleil, les familles sont en dehors de la maison.

Le point d'orgue de la fête de Pâques est l'œuf de Pâques. Les oeufs constituent tout un mythe pour les chrétiens d'Orient. Appelés *Beyd al Rouh*, c'est-à-dire l'Esprit, ils ont la valeur d'une âme et si quelqu'un apporte des œufs dans une maison, il ne peut les faire ressortir après. Les chrétiens posent un œuf sur le bras du défunt, avant de le mettre en cercueil afin que son Ame soit accompagnée d'un autre esprit. Dans l'œuf, il y a du minéral, du végétal, de l'animal et les quatre éléments : terre, eau, air et feu. L'œuf est doté d'un symbolisme fort de renaissance car il porte la vie en lui.

Les alchimistes chrétiens croyaient que s'ils arrivaient à faire l'œuf d'or ou l'embryon de l'œuf, ils arriveraient à la pierre philosophale, qui peut changer matière pauvre en matière riche.

Les œufs sont pour les Chrétiens d'Orient un symbole de résurrection et de fertilité et c'est pourquoi dans les cathédrales grecques byzantines, sont suspendus des œufs d'autruche.

I.D.2.4. Faire le Jeûne du Ramadan

« Mangez et buvez jusqu'à ce que l'on puisse distinguer à l'aube un fil blanc d'un fil noir. Jeûnez ensuite jusqu'à la nuit » Sourate 2, 183 à 187.

Le mois entier de Ramadân (le neuvième de l'année, correspondant au mois durant lequel le Coran a été révélé à son messager) est consacré au jeûne.

Du lever (*fatîr*) au coucher du soleil (*maghrib*), tous sauf exception (c'est-à-dire les personnes malades, les femmes en menstrues et ceux qui voyagent et les petits enfants), s'abstiennent de manger, de boire, de fumer, de médire et d'avoir des relations sexuelles. C'est une période de prières et de lectures du Coran. La pratique du jeûne marque la maîtrise de son corps pour Dieu, l'endurance et l'affermissement de la foi (Loirault, 1994). L'ambiance religieuse est très prégnante en cette période de l'année. Elle crée un mélange de grand recueillement, d'austérité et d'euphorie.

En période de Ramadan, la ville est calme et son rythme est ralenti. Le jeûne musulman correspond à une recherche de l'harmonie sociale ainsi qu'une apogée alimentaire sucrée (Kanafani-Zahar, 2004).

Pendant le Ramadân, l'idée d'appartenir au même corps confessionnel est porteuse et encourage pour tenir jusqu'à l'*iftâr*, rupture du jeûne en fin de journée. La

bienveillance est accrue, malgré la faiblesse. Faire le Ramadân donne accès à une certaine connaissance de son corps et renforce les liens intracommunautaires. C'est aussi une période où l'on pense aux autres, une forme de compassion partagée avec les plus pauvres et une connaissance affinée du goût de la faim, ici expérimentée. Au crépuscule, ces différentes sensations laissent place à un abondant repas du soir.

Le rythme quotidien est bouleversé. Quand le crépuscule recouvre la ville, l'agitation atteint son paroxysme, tant à l'extérieur où les gens s'empressent de rentrer chez eux que dans les maisons où la mère de famille achève la préparation du repas. Les enfants aussi s'agitent. La plupart ne suivent pas le jeûne mais s'impliquent à leur manière.

La table se recouvre de mets délicieux : kebbé, légumes farcis, feuilles de vigne roulées, soupes de légumes et salades variées, un plat de *chich beurek* c'est-à-dire tortellini fourrés de viande qui cuisent dans le lait caillé. Autour de la table, recueillement et impatience se mélangent. Le jeûne est rompu en croquant, à l'instar du Prophète, un nombre impair de dattes. *Qamar ed-dîn*, lune de religion est une onctueuse boisson damascène à base de pâte d'abricot diluée dans l'eau. La touche finale est sucrée : les pâtisseries sont offertes et dégustées abondamment⁴⁰.

Cendrella décrit ainsi cet instant : « Si j'étais peintre, je représenterai la table avec les mouvements de chacun au début, puis les gestes ralentis. Tout est rythmé et ordonné. Tout se fait en même temps ». Ce mouvement est aussi caractérisé par le regroupement familial très fusionnel, force centrifuge.

I.D.2.5. La petite Aïd

L'Aïd el Fitr, la fête de la rupture du jeûne, clôture le mois du Ramadan et ouvre le mois *Shawwal*. La fête commence alors que se dessine dans le ciel la première lueur du croissant lunaire. Les hommes se rendent à la mosquée pour la grande prière et les familles s'acquittent de l'aumône spéciale obligatoire de nourriture : *zakkat*. Cette fête marque une réconciliation sociale, tout le monde se salue et se souhaite bonne fête.

⁴⁰ Le pâtissier Georges propose en cette période de Ramadan des boîtes de pâtisseries au contenu variant entre un ou deux kilogrammes. Quotidiennement, cinq cent kilogrammes de douceurs sont vendus. C'est pour lui la meilleure période de l'année pendant laquelle il emploie du personnel supplémentaire, ils sont 18 pâtisseries, travaillant quatorze heures par jour pour une rémunération de 12 dollars par jour. Leur salaire mensuel de 360 euros environ correspond à plus du double de celui des autres mois de l'année. Cela illustre l'idée « d'apogée alimentaire sucrée ».

Pour célébrer la petite Aïd, on prépare les plats traditionnels, divers *mezzés* en entrée, un plat de *yabraq*, aubergines et courgettes farcies, morceaux choisis de viande, *kweysat* (morceaux de viande tendre farcis), kebbés variés, *kebbé neyyé*, salades mixtes, soupes de légumes. La table est opulente et de toute beauté. Les plats raffinés sont à l'honneur et régaler la famille réunie. Chacun a fait un effort vestimentaire particulier et les femmes prennent soin de leur maquillage.

Avant l'Aïd, tous les étals des magasins sont remplis de gâteaux, pâtisseries, bonbons de toutes les couleurs, en forme de cœur, saupoudrés de sucre...

Chez soi également certaines familles confectionnent les *karâbîj*⁴¹, petits gâteaux sablés évoqués plus haut. La veille de l'Aïd el Fitr, j'ai été conviée à leur fabrication.

Tout d'abord, une des filles prépare dans une machine la pâte avec laquelle se façonnent de petites boulettes que les femmes aplatissent en sphères dans la paume de leurs mains. Au cœur de cette sphère, elles déposent une médaille en pâte de datte qu'elles recouvrent par les contours.

Puis elles impriment sur le dessus un joli motif étoilé. Leurs gestes sont très appliqués alors que les plats déjà remplis de bons biscuits volent par-dessus les têtes. L'une d'elles est en poste à la surveillance du four.

Pendant l'après midi, certaines familles se rendent visite mutuellement et s'offrent de délicieuses bouchées sucrées, des abricots fourrés, des chocolats, des dates fourrées d'amandes, des nougats accompagnent la tasse de café. Cette fête est aussi marquée par le grand calme qui règne dans la ville, en contraste avec la veille, où la foule dispersée et bruyante animait la rue. C'est un jour calme où toutes les boutiques sont fermées. En fin d'après midi, les enfants descendent dans les rues pour jouer. Un jeu contraire à la réconciliation sociale évoquée plus haut. Ils sont en effet tous munis de pistolets et mitrailleuses en plastique et ravis de simuler un jeu de guerre. Parés d'habits neufs, ils animent les rues de la ville en fête.

3. « Nourritures carnées et nourritures sucrées »

⁴¹ D'une fille mignonne, on dit également qu'elle est *karaboujé*.

Aïda Kanafani Zahar a catégorisé deux types de nourritures qui sont marqueurs des temps de fête : les nourritures carnées et les nourritures sucrées. A son instar, nous veillerons à présenter ces deux visages culinaires, à travers d'une part la description du sacrifice du mouton, lors de l'Aïd el Kebir, d'autre part la description des douceurs. Nous souhaitons montrer une alternance du rouge et du blanc qui rythme les fêtes religieuses.

Soixante dix jours après la petite Aïd, l'Aïd el Kebir (la grande Aïd), fête du Sacrifice, dure quatre jours, à partir du dixième jour du douzième mois de l'année musulmane *dhou al'hijja*. Cette fête commémore le sacrifice que Dieu demanda à Abraham, pour éprouver sa foi et qu'il lui épargna en remplaçant au dernier moment son fils par un bélier. Les musulmans honorent Abraham pour sa soumission à Dieu et le célèbrent en union avec les pèlerins de la Mecque.

Pour certaines familles c'est un sacrifice financier : achat obligatoire d'un animal pour le sacrifice et don obligatoire d'une partie de l'animal aux familles pauvres, ce qui correspond à la *zakkat*.

I.D.3.1. Le sacrifice du mouton, « cycle rouge ».

Le mercredi 11 janvier 2006, second jour de l'Aïd el Kebir, nous nous rendons au souk des bouchers de la Bab el Jnein. Les rues alentours sont très calmes, les familles rassemblées chez elles et la majorité des boutiques fermées. Le sacrifice en ville est autorisé pendant les jours de l'Aïd, sinon c'est illégal.

Les moutons sont réunis dans une cour intérieure, annexe à l'artère du souk. Ils ont entre une et quatre années. Une sourate du Coran recommande que le mouton qui sera égorgé soit séparé des autres afin que les autres ne puissent assister au spectacle de la mise à mort. Un mouton coûte environ 9000 livres syriennes, soit un peu moins de 150 euros. Ramené dans l'allée principale du souk, l'animal est couché par deux hommes sur le trottoir. Sa tête surplombant le caniveau est maintenue par la pointe des pieds du boucher.

Après avoir prononcé la parole « Allah Akbar » [variante « *Bism- Illah Allah Al Rahman al Rahim* »... Au, nom de Dieu le clément et le miséricordieux] le boucher égorge profondément de sa main droite le mouton. Son geste n'est pas violent mais très précis. La lame de son couteau mesure une vingtaine de centimètres. L'animal ne bêle pas avant sa mort. Puis l'homme qui a payé pour le sacrifice touche la plaie béante de la pointe du couteau. Le sang jaillit et s'écoule rapidement sur les pavés. Liquide épais, sa fraîcheur le rend éclatant.

L'animal après avoir été dépecé et vidé de ses organes internes, est découpé en trois morceaux : un pour sa famille, les deux autres seront donnés à des familles pauvres. Il n'y a pas de partie spécifiquement attribuée à telle ou telle personne. La répartition se fait en quantité et non en qualité.

Le premier matin de l'Aïd, est consacré aux prières et des sucreries sont déposées sur la tombe des défunts, il s'agit d'une sorte d'offrande pour demander le salut de l'âme du défunt.

Chez les voisines qui m'ont conviée à l'occasion de l'Aïd, chacun est revêtu de tenues de fête, la mère en belle robe bordeaux avec des fils dorés, et ses filles ont des robes de velours alors que les jeunes garçons affichent fièrement leur blouson neuf. Les filles sont maquillées sans économie. Constatant mon absence de maquillage, l'une me vernit les ongles, pendant que l'autre me met du mascara, du fard à joues et du rouge à lèvres.

La maison, brillante de propreté est ce jour là particulièrement animée. Les casseroles se remplissent de bonnes choses, du meilleur : de la viande tendre de premier choix. Puis, on dresse la nappe bleue qui rapidement se couvre de plats de *yabraq*, de la viande cuite avec des légumes mélangés dont certains garnis (*mahchis*), un grand plat de riz et beaucoup de crudités. Toute la famille est réunie, et de cette réunion se dégage une ambiance particulièrement chaleureuse. Pour le dessert, la mère a préparé jusqu'à une heure tardive de la nuit du *mouhallabyé*, à base de riz et lait est agrémenté lorsqu'il devient épais d'amandes avec de la fleur d'oranger.

I.D.3.2. Les douceurs, marqueurs du temps de fête

« Ce qui est sucré nous rappelle que la vie est douce,
malgré les amertumes et les difficultés, les pâtisseries sont le miel de nos vies »
Cendrella, (31 ans).

Lorsqu'on demande à une jeune fille, « As-tu mis les doigts dans le café ? », c'est pour lui signifier qu'elle est douce et belle et qu'il suffit qu'elle plonge ses doigts dans le café pour le sucrer. La douceur est donc à la fois un toucher, un goût et un compliment.

Les douceurs et pâtisseries sont particulièrement présentes dans les temps de fête qu'Aïda Kanafani Zahar désigne comme des cycles d'abondance blanche et sucrée,

marquant le caractère béni de la fête et par là même, la pureté s'opposant aux cycles carnés marqués par la couleur rouge.

L'appréciation élevée pour le goût sucré dans la culture arabe est reconnue depuis longtemps. Elle est visible dans la simple consommation des thés et cafés qui noient sans retenue trois à cinq morceaux de sucre.

Il est de moins en moins courant de préparer les pâtisseries chez soi car cela nécessite de l'espace, des outils et de l'expérience. Aujourd'hui, les gens optent pour la facilité.

Les douceurs de façon générale possèdent de nombreuses vertus et sont l'expression de la tendresse. Selon Kanafani-Zahar, elles témoignent d'une symbiose intra-communautaire et constituent une base d'échange que les familles entre elles s'offrent et se donnent. Elles ont un sens particulier, celui de transmettre *la baraka*.

Les *Barazek* sont une pastille de pâte fine, recouverte de graines de sésame grillées. Le sésame sert également de base pour confectionner d'autres douceurs. Le *Halva* est un mélange de beurre, farine, semoule, grosse farine de froment et gros morceaux de beurre avec du sucre. Le halva s'achète ou se fabrique en automne « La Toussaint est venue, les halvas sont descendus » et ça continue jusqu'au printemps. En été, avec la chaleur, les gens ne mangent pas de halva.

Ghraybé, signifie littéralement « la petite étrangère ». Elle se fait à base de semoule et de beurre cuit et orné d'une pistache d'Alep. Le nom *Ghab* est byzantin et vient de la Turquie.

Les *Ghraybé Istamboulyé* désignent les macarons, farcis de crème de pistache ou de chocolat. Les grand *ghaybé* ou *macarons Mktabe* sont de forme ovale au dessus desquels on écrit les prénoms et qu'on ornemente de petites boules d'argent à l'occasion de cérémonies.

Le '*atayef* ressemble à une crêpe épaisse à deux faces, l'une lisse et l'autre perforée. De fabrication domestique auparavant, la fabrication est confiée aux professionnels de l'extérieur. On dirait qu'ils sont faits avec un compas, tellement la précision est grande et le contour du cercle précis. Replié sur lui-même et garni de fruits secs (pistaches, pommes, noix, amandes) ou de produits laitiers (crème ou fromage), le '*atayef* peut avoir plusieurs volumes.

L'illustration de la blancheur et de la douceur des pâtisseries est peut être à son paroxysme dans cette spécialité dénommée *Ghazel Banat*, qui se confectionne pendant le Ramadan et dont la fabrication est fascinante.

Le 27 octobre 2005, alors que le Ramadan touche à sa fin, un des employés, fort volumineux lutte en permanence contre le sommeil, s'endort puis entrouvre les yeux. Au dire de ses collègues, il a mangé en excès pendant toute la nuit. Sur le toit que nous gagnons après avoir monté un escalier et plusieurs grandes marches, un petit atelier perché est inondé par la lumière des rayons du soleil. A l'intérieur se trouvent trois boulangers à l'œuvre, un âgé, un plus jeune et un très jeune. Ils fabriquent le *Ghazel Banat*, c'est-à-dire « quenouille des jeunes filles ». [cf. planche de photos 6] Tout d'abord, ils mélangent dans une casserole eau et sucre, sur le feu. Quand l'eau commence à bouillir, alors que s'infiltre progressivement une lumière couleur or, entre bulles et vapeur, le coup d'œil du pâtissier confirme que le moment est bon. Il dépose alors la pâte liquide de couleur dorée sur une table rectangulaire aux rebords remontés puis, avec une truelle, il rassemble cette masse homogène sucrée au centre de la table, la dépose sur une autre table puis sur un troisième plan de travail. Ils se succèdent tour à tour pour étirer la pâte à ses extrêmes puis la replier sur elle-même.

Etirer puis rassembler, plusieurs fois de suite. La pâte est relativement chaude et se blanchit au fil des étirements. Elle est d'abord jaune nacré puis de plus en plus blanche. A la fin, il fait un rouleau d'une trentaine de centimètres et de 15 cm de diamètre qu'il ferme sur lui-même. Auparavant, il a déposé deux traces d'eau de rose qui parfument délicatement la pâte. Puis il la place sur une autre table sur laquelle il y a beaucoup de farine. Et commence le spectacle remarquable.

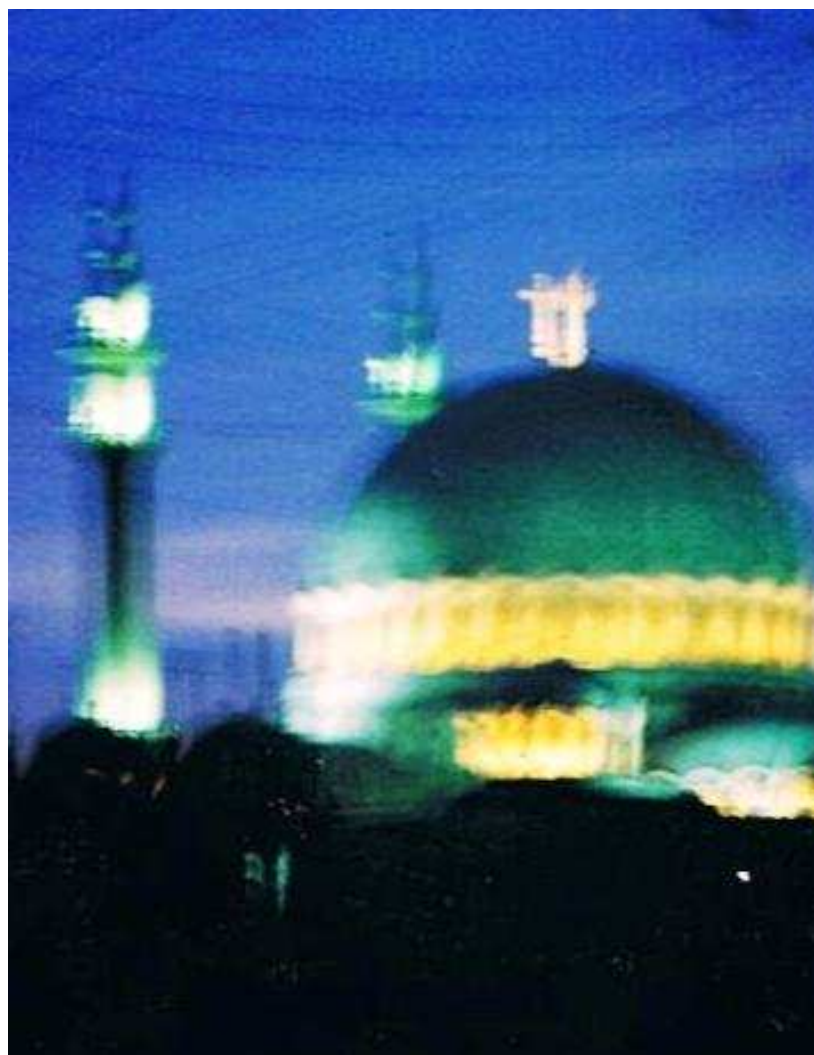
Les quatre pâtissiers saisissent les quatre pôles de l'anneau et le font tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Alors l'anneau s'étend et s'effile. Celui qui donne la cadence ordonne d'arrêter et il fait alors un huit avec le grand anneau qu'il replie sur lui-même et encore une fois si nécessaire. Puis ils reprennent l'anneau nouvellement formé, leurs mains s'en saisissent et le refont tourner... C'est très beau à voir, les quatre paires de main de part et d'autre de l'anneau et qui le font circuler. Un des boulangers rentre d'ailleurs vraiment dans ce mouvement, on pourrait croire qu'il est un peu en transe, lorsqu'il saisit l'anneau et le fait tourner.

Peu à peu, l'anneau s'effiloche, s'effile jusqu'à devenir de la soie. Terme d'ailleurs employé par le meneur qui s'écrie en me le montrant : « *Harir ! Harir !* » L'élaboration de ce filet fin et subtil serait comparable à la fabrication du cocon de soie. Après quatre ou cinq tournage du grand anneau, ils le rompent et le replient sur lui-même en bout de

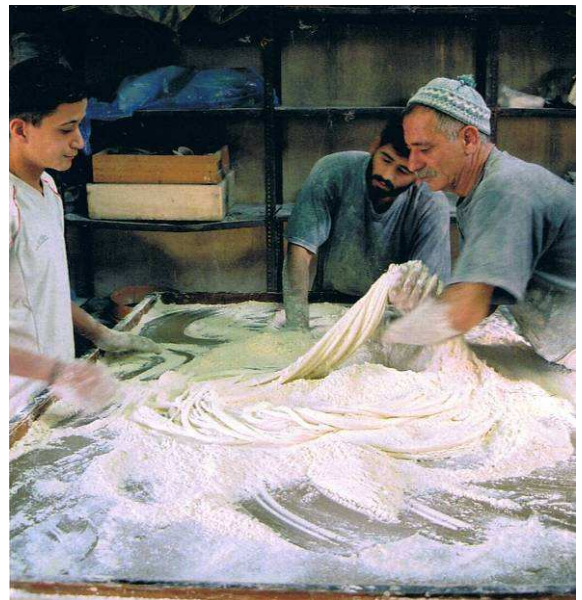
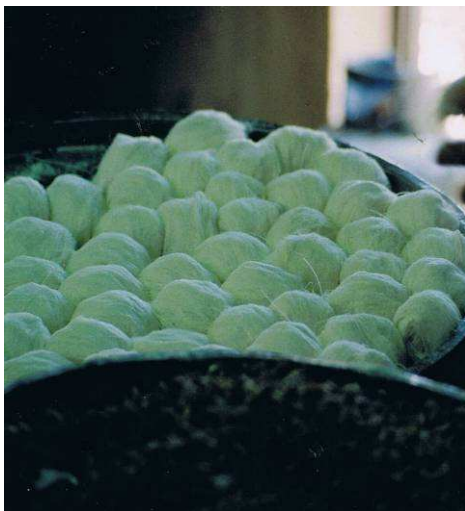
table, puis en découpent des morceaux d'une quinzaine de centimètres qui se déposent au creux de la paume, se garnissent de pistaches qu'ils emballent puis enroulent. Dans la paume de leur main repose une petite boule blanche douce comme la soie.

Beaucoup de choses vont et viennent, s'inventent, la pâtisserie est un vaste champ d'expression de la créativité et de la gourmandise. L'inventaire des pâtisseries est loin d'être complet, plusieurs pages seraient nécessaires à sa description. Il faut noter que certaines pâtisseries se retrouvent dans les grandes fêtes de l'une et l'autre communauté. Chacune lui ayant attribué une signification propre.

La présentation croisée des grandes fêtes des uns et des autres, et le constat d'indices alimentaires communs nous invite à réfléchir sur les relations intercommunautaires autour de l'alimentation qui servira ici de révélateur.



* Planche 6 : La fabrication du *ghazl al Banat*



4. Cuisine de partage ou de démarcation ?

« A Alep on a de toutes les couleurs, même si elles se mélangent rarement » Faez.

Comme l'écrit Jean-Claude David (1998), les communautés minoritaires peuvent jouer leur rôle dans l'élaboration et l'évolution du mode de vie et notamment de l'alimentation, du fait de leur mobilité et d'une plus grande perméabilité aux influences extérieures. Les pratiques traditionnelles subsistent, transposées et adaptées aux nouveaux espaces et aux nouveaux modes de vie. Elles contribuent de cette façon à l'enrichissement des préparations, par l'adoption de plats venus de l'extérieur. Cette idée développe la perméabilité de la ville aux recettes venues de l'extérieur, adoptées et développées plus particulièrement par les groupes minoritaires.

Qu'en est-il des échanges intercommunautaires parmi les habitants de la même ville ? Cette dernière partie propose quelques éléments de réponse, tout en se limitant à deux des communautés de la ville : celle musulmane et celle chrétienne.

F. Ollivry (2006) écrit au sujet des échanges des plats et recettes d'une communauté vers les autres : « La liberté de leur voyage est singulière, lorsqu'on lui oppose les murs présents dans les esprits et la multitude des codes communautaires qui régissent la vie quotidienne alépine ».

I.D.4.1 Le cadre : Les quartiers d'Alep et la cohabitation

Un jour, ayant un rendez vous avec Georges C. qui me « convoque » toujours de façon très formelle, j'ai osé lui demander, le sachant extrêmement organisé et rigoureux, de m'aider à réaliser un plan de la ville d'Alep où l'on puisse distinguer les quartiers chrétiens, arméniens et musulmans. Quelle ne fut pas sa réponse, me disant que selon lui c'était un découpage stupide que certes ça existait mais on ne pouvait jamais savoir à cent pour cent la composition de l'immeuble et visiblement cela était la dernière de ses préoccupations. Finalement je me suis laissée convaincre que souligner le découpage de la ville en fonction de l'origine confessionnelle de ses habitants était une façon de renforcer les frontières invisibles établies.

Cependant, il m'expliqua avec précision l'existence de bâtiments unifiés *binayé mouwahhadé* et des bâtiments non unifiés *binayé ghayr mouwahhadé*. Par exemple, dans leur immeuble, les trois maisons du dessus sont habitées par des chrétiens et ceux d'en

face sont habitées aussi par des musulmans. Il s'agit donc d'un bâtiment non unifié. Dans certains quartiers chrétiens, ils refusent de vendre l'immobilier aux musulmans, pour préserver le caractère chrétien du quartier. Cependant c'est dans les mêmes quartiers chrétiens que plus de la moitié des commerçants sont des musulmans, ce qui implique un contact quotidien.

Certains chrétiens comme musulmans, ne veulent pas habiter dans un immeuble mixte, mais c'est selon Georges, du fanatisme. Les musulmans ne veulent pas que leurs voisins voient leur femme non voilée. Les chrétiens ne veulent pas que leur fille risque d'être embêtée par leur voisin ! « A Alep grâce à Dieu, nous n'avons pas comme dans d'autres pays un mur qui sépare la ville ».

Toute ville bouge et son centre s'étend. Les quartiers d'habitation sont en mutation alors qu'en périphérie s'implantent des nouvelles zones résidentielles. Les communautés se regroupent donc dans des lieux qui changent. Aucun mur n'empêche le mouvement et les habitants changent de place. Différentes vagues de migration ont également contribué au peuplement de certains quartiers de la ville. C'est ainsi qu'on trouve des quartiers habités par les Kurdes et par les Arméniens.

Dans un même milieu social, chrétiens et musulmans se comportent pareillement. Dans les quartiers populaires la démarcation est encore plus forte que dans les milieux aisés où le dénominateur commun de l'argent a la vertu de mettre d'accord les uns et les autres. La corrélation entre le milieu social et la tolérance m'a beaucoup interrogée. La conclusion serait que l'ignorance et la méconnaissance de l'autre engendrent la peur de l'autre et rend plus nette la démarcation.

Les contacts et échanges entre populations d'appartenances religieuses différentes ont déjà fait couler beaucoup d'encre. La répartition entre les communautés musulmanes et les non musulmanes dans l'espace urbain met en évidence une territorialisation pour chacune des communautés.

Entre clochers et minarets, nous nous sommes demandé si les préparations culinaires variaient d'une communauté à l'autre. Dans un premier temps il est évident que ce sont des détails sans importance et qu'il est nécessaire d'y être attentif. Puis peu à peu à travers les discours, on cerne certaines tonalités de démarcation.

I.D.4.2. Se définir par rapport à l'autre

Les interdits alimentaires constituent les indicateurs les plus ancrés de démarcation. La consommation de porc et d'alcool touche au domaine du *Haram* chez les musulmans. D'après Jean-Louis Flandrin (2000), le rejet du porc est très ancien au Proche Orient et autour du bassin méditerranéen. De tradition, les Chrétiens d'Orient ne mangent pas de porc. Pour leur vie quotidienne, ils n'ont cependant pas d'interdit alimentaire.

Au sein même des chrétiens, les liturgies sont très différentes par exemple les messes maronites, chaldéennes, et syriaques. Cela se répercute légèrement dans la vie sociale. Chacun a une fête à célébrer et prépare un plat à cette occasion. Cela s'est préservé à travers le temps. Chaque confession possède sa « fête du Ventre ». Ainsi, les Grecs Catholiques célèbrent la Sainte Barbe et pour les Syriaques et les Assyriens, le jour du Nouvel An est la plus importante « fête du Ventre » qui soit. Avec le temps, certains aspects se greffent d'une culture à l'autre mais la base reste inchangée.

En esquisse générale, les frontières s'établissent entre les classes sociales et les classes religieuses. Elles compartimentent des casiers sociaux aux frontières non perméables. Dans les familles riches qui organisent des anniversaires pour leurs enfants (ce qui est une coutume très récente), il n'y a pas de mélange entre les enfants chrétiens et les enfants musulmans, ce qui conditionne de façon précoce la démarcation.

C'est de la bouche des chrétiens que j'ai entendu le plus de discours de démarcation, en réaction de repli. D'après certains, la cohabitation est impossible, en effet « si on n'est pas musulman, on est considéré comme étant dans le faux ». Aussi, ils souffrent du manque de réciprocité, par exemple pour les invitations : lorsque des musulmans vont chez des chrétiens, ils prennent place avec l'épouse et ses filles. Dans le cas contraire, les chrétiens ne verront pas les femmes de la famille et ils ne pourront pas boire d'alcool.

L. chez qui je vais déjeuner régulièrement ne manque pas de me souligner au cours de la préparation des repas et pendant ce dernier, le caractère exclusivement chrétien de ses préparations et vante le raffinement de ces derniers. Ce que son époux souligne « nos plats, très élaborés, sont à l'image de notre civilisation chrétienne ». La cuisine peut donc devenir un prétexte pour affirmer sa différence.

Amin Maalouf, auteur des « Identités meurtrières », interroge sur la nécessité de définir l'identité⁴² lorsqu'elle devient outil de démarcation par rapport à autrui ou nourrit l'entrée en conflit avec lui. Elle peut trop souvent desservir la peur de l'autre et favoriser l'ignorance.

I.D.4.3. Les plats « traîtres »

Que ce soit au niveau de l'usage des épices ou du recours à la matière grasse d'origine animale ou d'avantage d'origine végétale, certaines reconnaissent les yeux fermés un plat ayant été préparé dans une famille musulmane, d'un autre préparé dans une famille chrétienne. C'est une diversité inhérente à sa ville que Zeina apprécie.

Certains plats préparés par les uns sont inconnus des autres et réciproquement. La *mouloukhyé* connaît également quelque variante dans sa préparation. Témoignage : « Nous le consommons avec des légumes et du riz à côté ; la feuille est hachée fine et on fait bouillir la viande de poulet, on met des légumes avec et on le mange comme une soupe. Eux le mangent de façon ragoût, légumes et viandes avec le riz. J'en ai mangé chez des musulmans. D'abord j'étais réticente mais j'en ai finalement mangé, c'était très bon ».

Citons le cas du *kebbé safarjalyé*, c'est-à-dire *kebbé* en forme de boulette cuite avec des morceaux de coings et du jus de grenade. Les cuisinières musulmanes ajoutent du concentré de tomates. Cette simple cuillère de concentré de tomates peut être à l'origine de grands débats (féminins). « Le coing avec la viande, nous on l'assaisonne avec du jus de grenade frais. Eux avec du jus de grenade et du concentré de tomate. Au début, j'ai pensé ça doit être infect, finalement j'ai tout mangé ! ». La méconnaissance, jumelée au préjugé, est ici rattrapée par la gourmandise.

⁴² L'identité est un concept délicat à manipuler car bien souvent, au nom de la différence identitaire, les conflits se perpétuent. Amin Malouf place le terme d'identité comme appartenant au groupe des « faux amis » : « il commence par refléter une aspiration légitime puis devient soudain un instrument de guerre ».

D'après Bromberger (1984), l'identité, de la même manière qu'elle est une donnée première à l'existence individuelle, apparaît comme indissociable de la formation sociale. Le groupe ne pourrait se reconnaître comme tel qu'à travers un principe d'unification identitaire.

Chaque identité se construit en rapport avec celles qui l'entourent. Chebel (2002) décrit le premier noyau de l'identité, primaire ou initial, essentiellement biologique, auquel se superpose une identité de conscience héritée. Les origines familiales, l'éducation reçue, les interactions avec l'environnement immédiat, le vécu, et les expériences de l'altérité forment l'identité.

La kebbé *labanyé* des chrétiens est de couleur blanche alors que dans les familles musulmanes ils y ajoutent un élément rouge : de la poudre de poivron et des tomates (Ollivry, 2006). Ce n'est pas le seul plat où la tomate devient un élément discriminatoire. Ils utilisent plus de sauce tomate. C'est une question de goût. Il y a une différence entre les gens du peuple qui utilisent beaucoup la sauce tomate pour les ragoûts, ils font une soupe avec peu de légumes et peu de viande, de la sauce tomate et ils l'accompagnent de riz. A travers ce témoignage, la tomate est à la fois un élément qui différencie les recettes en fonction de la confession et également du niveau socio-économique.

Les familles musulmanes préparent le café avec de la cardamome et l'utilisent aussi pour parfumer le riz. Les chrétiens aussi utilisent la cardamome mais en quantité moindre. Certains disent que la cuisine des musulmans est plus grasse car « ils aiment le gras et le beurre. Etre mince ne leur dit rien, ils ne se font pas de souci ». Cette remarque est intéressante car elle mêle au goût la préoccupation de soi et de son corps, aspect sur lequel je reviendrai en troisième partie.

Venant de la part de chrétiens ou de musulmans ils disent pouvoir reconnaître au premier coup d'œil l'origine confessionnelle ou ethnique d'une personne d'après son visage, son habillement, son style... Après quoi le nom de famille permettra de valider l'origine confessionnelle de la personne. C'est rare de ne pas trouver d'indices. On porte ainsi sur soi son origine. Les accents différencient également les communautés entre elles, ainsi que le niveau social.

D'après Faez, musulman, les relations intercommunautaires sont rares et très compliquées. Cela est bien sûr lié au degré d'ouverture sur l'autre et sur le monde. Ils vivent cependant dans une ville où la cohabitation remonte à très longtemps. Lui a beaucoup d'amis chrétiens et arméniens, des amis pauvres et des amis riches, et des relations internationales. Il se méfie cependant de l'hypocrisie et de ceux qui s'abritent derrière leur religion. Les plus réservés n'ont aucune fenêtre, pourtant tous respirent le même oxygène de la ville !

I.D.4.4. Une leçon

D'après Georges⁴³, les quelques différences que l'on peut observer dans les préparations culinaires sont des détails négligeables. « Suzette met des tomates et pas

⁴³ [Il m'a d'ailleurs écrit une page à ce sujet que j'ai reporté en Annexe 8]

une autre, on s'en fout ! Je nie que l'alimentation est directement liée à la religion. Nous faisons à la maison la liqueur de cerise. Récemment nous avons reçu une amie musulmane, nous ne lui en avons évidemment pas proposé. Il y a un grand choix de boissons. Le *Ghazl Banat*, à l'origine c'est seulement pour le Ramadan. Mais on est en train de saboter cette règle. Par exemple mes parents qui viennent de Beyrouth en commandent au pâtissier quand ils viennent et ce n'est pas forcément en période de Ramadan. Rares sont les exceptions et différences dans l'alimentation entre chrétiens et musulmans. Les galettes que les chrétiens mangent pendant les fêtes sont différentes des galettes que l'on trouve dans les familles musulmanes. La nourriture est commune à tout le peuple, la boisson aussi ». « Notre alimentation dépend de ce que produit notre sol ».

S'étant senti investi de la mission de me prouver que l'origine communautaire n'avait rien à faire dans la préparation et la consommation des plats, M. Georges en une belle journée, me guide à travers toute la ville d'Alep populaire, vers le garage Al Charq et s'empresse de faire confirmer auprès du moindre vendeur de nourriture que l'alimentation est par définition alépine et commune à tous et rien d'autre. Aussi, lorsque nous passons devant un quelconque étal alimentaire, il souligne qu'il y a très peu de différence en comparaison avec un autre quartier de la ville.

Finalement, il prend à parti un vendeur de grillades, lui expliquant mon étude et lui demandant de confirmer le caractère absurde de l'idée de différencier des plats en fonction de l'appartenance communautaire. « Est-ce qu'en vous achetant un sandwich *chawarma*, je vais me présenter à vous comme étant chrétien et est-ce que cela m'importera que vous soyez musulman et est ce que je vais imaginer que la préparation sera différente en fonction de cela ??? » Le vendeur s'empresse de confirmer que le raisonnement n'a pas de sens et les voici tous deux complices.

A partir de ce patrimoine culinaire, à la croisée entre une riche matière première alimentaire, l'histoire de la ville et de ses communautés qui mettent en relief un caractère spécifique aux préparations, il est possible de s'interroger sur le devenir de cette richesse immatérielle. Il m'a paru pertinent de regarder du côté de la jeune génération et de les interroger sur leur lien et leurs attaches à la cuisine alépine. J'ai constaté qu'il est impossible de se faire une idée générale, tant la jeunesse alépine est diversifiée. Je propose donc dans la partie suivante une entrée dans l'univers des jeunes.

Deuxième Partie : Le temps de la jeunesse et des nouvelles pratiques alimentaires

« On fait croire aux jeunes des clairs de lune gratuits, de l'oxygène à volonté (...) et de l'espace sans passeport. Mais ce n'est pas vrai. » Raymond Queneau. Rendez vous de Juillet. (1949).

Les résultats présentés ici concernent les jeunes d'Alep, leurs pratiques alimentaires et leurs pratiques sociales autour de l'alimentation. Une description du contexte démographique et socio-économique de la catégorie des jeunes est dressée, elle permet de noter que le groupe étudié n'est pas représentatif. Néanmoins son étude initiée par la facilité de contact m'a semblé d'autant plus pertinente qu'elle peut être révélatrice de dynamiques sociales en cours. Ces pistes de réflexion prennent ici ébauche et sont analysées plus précisément en troisième partie.

Une présentation du cadre quotidien des jeunes alépins, des scènes de vie, des portraits et des fragments du quotidien, sera ensuite restituée.

En guise d'introduction, de la difficulté de définir la jeunesse.

La jeunesse, dotée d'une connotation positive : « Si je retrouvais ma jeunesse, combien je serais heureux », correspond également à une période d'incertitudes, de construction, d'ouverture, d'orientation, de choix et de confrontation au monde. Ces réalités pouvant éroder la confiance comme la stabilité.

Définir la jeunesse est particulièrement complexe. Nous allons ici mettre en regard le contexte français et le contexte syrien, pour tenter de préciser les contours de la jeunesse dans le cadre de notre étude. La jeunesse apparaît comme un phénomène à l'interface entre le biologique et le culturel.

Dans le contexte français, après avoir représenté essentiellement une période d'attente et d'inaccomplissement, la jeunesse devient, au XVIII^e siècle, l'âge de l'éducation et de la préparation à l'âge adulte (Galland, 1990, 1997).

Olivier Galland, référence de la sociologie de la jeunesse en France, décrit dans les années 1990 le passage du jeune à l'adulte comme une interaction de facteurs intriqués que sont le départ de la famille, le commencement de la vie professionnelle et la fondation de sa propre famille. Entre adolescence et âge adulte, la jeunesse est caractérisée par l'épanouissement personnel et social.

La jeunesse demeure une catégorie aux contours incertains. Définir l'âge de son commencement et celui de sa fin soulève un ensemble de difficultés théoriques et pratiques. « Plutôt que de chercher une définition autour de l'âge biologique, objective mais forcément arbitraire, la sociologie doit montrer comment l'âge est une production sociale qui a évolué au cours de l'histoire et qui varie en fonction des situations sociales. Cette incertitude entourant la définition de la jeunesse s'est accrue avec l'affaiblissement des rites de passage, l'allongement des transitions professionnelles et la prolongation du temps des expériences qui tendent à repousser toujours plus tard l'âge d'accès à un plein statut adulte » (Galland, 1993).

Dans le contexte syrien, Katharina Lange (2007) remarque que la jeunesse ne se définit pas par son âge biologique mais qu'elle est d'avantage perçue comme une catégorie sociale⁴⁴. Les frontières de l'âge ne sont pas simples à établir, elles se relient au statut professionnel, à la maturité sociale, au statut matrimonial qui marque une nouvelle étape dans la vie, tout comme le fait de devenir parent. L'avant et l'après mariage déterminent des accomplissements et des responsabilités différents. Le vécu se relie fortement au genre. Le recul de l'âge du mariage et la lente évolution de la structure familiale donnent un nouveau contour à cette période de vie. L'environnement social, en mutation, induit de nouvelles dynamiques, de nouvelles perspectives notamment en termes d'études, de vie professionnelle et de réalisations.

Les termes « banat » pour les jeunes filles et « shabab » pour les jeunes hommes désignent finalement une nébuleuse d'êtres assez étendue. La jeune fille mariée deviendra « mar'a » et l'homme se dit « rijal ».

La place du jeune dans sa société se relie à de nombreux facteurs tels que : son appartenance familiale, son rang dans la famille, la taille de la fratrie, son statut

⁴⁴ J-C David (comm. pers.) remarque que dans beaucoup de sociétés traditionnelles les âges sont télescopés. La période de l'adolescence est peu marquée, la société reste jeune (incluant les adultes), puis arrivent les « vieillards », qui bénéficient d'un statut particulier.

matrimonial. Ce sont autant d'aspects qui se répercutent sur le vécu de la jeunesse. La jeunesse, de part la proportion démographique qu'elle représente, se place au cœur d'un enjeu social. Le groupe social des jeunes apparaît de plus en plus visible, sa volonté d'affirmation, pouvant mener à des formes de « revendication », abonde en ce sens.

Les recherches au sujet de la jeunesse syrienne sont rares en lien avec le contexte peu propice à ces dernières : Salam Kawakibi (2001) souligne l'absence de données corrélées au manque d'investigations sur ce champ de recherche. Pourtant, la Syrie est un pays jeune et porte en elle un grand potentiel. Les jeunes sont prêts à s'investir pour construire l'avenir, au delà du contexte économique difficile. Les obstacles sont cependant nombreux, en lien avec la résistance des esprits conservateurs.

Olivier Galland rappelle que l'invention de la jeunesse en tant que catégorie de pensée est liée à l'émergence de l'individu et de l'intimité familiale ainsi qu'à l'idée développée par les philosophes des lumières que l'éducation peut permettre à la personne de s'extraire de sa condition sociale d'origine. Dans le cadre de la société syrienne, l'émergence de l'individu en est peut être à ses prémices, (je reviendrai sur cet aspect dans la troisième partie) si bien qu'il est difficile de parler de catégorie sociale de la jeunesse. Pourtant il semble se développer de façon souterraine et visible toute une culture de la jeunesse avec de nouveaux codes sociaux spécifiques à ce groupe.

En France, Edgar Morin a travaillé sur le fait juvénile, selon une analyse culturaliste, après l'explosion dans les années 1980 de la culture des jeunes et des mouvements d'étudiants. Son analyse qui pose le fait juvénile comme relevant d'une culture spécifique n'est pas approuvée par Pierre Bourdieu qui voit dans les âges des formes de désignation sociale qui donnent les contours à des groupes concurrents : les jeunes et les vieux, pour préserver ou assurer leur prééminence dans la société (Source : Galland, 1993).

Bourdieu définit la jeunesse comme une sorte de « no man's land » social où l'on peut aussi trouver des adultes et des enfants. La frontière de l'âge pour être jeune se définit aussi en fonction de chaque société. Asef Bayat souligne que l'environnement urbain ou rural intervient également dans le passage au statut d'adulte, en lien avec l'acquisition d'une relative autonomie et de responsabilités.

D'après Ali Akbar Mahdi (2003), les sociologues et les historiens qui ont travaillé au sujet de l'histoire sociale ont défini la jeunesse comme une construction sociale, tout comme une période entre deux différentes époques de la vie: l'enfance et l'âge adulte. La

définition précise du jeune varie considérablement mais doit inclure de façon générale, les personnes entre 15 et 30 ans⁴⁵. Les sociologues se sont concentrés et se sont laissés guidés au sujet du changement, qui est inhérent à la jeunesse. Le contexte urbain est particulièrement propice à ce thème d'autant plus qu'il s'opère très rapidement.

Les économistes, ou les publicitaires s'intéressent de très près à la consommation des jeunes. Ces derniers sont en effet de grands consommateurs. Leur consommation est orientée par la volonté de posséder leurs propres valeurs, et l'instauration de nouvelles normes. Ils contribuent à leur manière au changement social et à la société de consommation.

Dans cette étude, les nouvelles consommations alimentaires façonnent de nouvelles pratiques et confèrent de nouvelles dynamiques au groupe des jeunes. J'ai finalement délimité de façon arbitraire la tranche d'âge des jeunes rencontrés et en donnerai les motifs plus loin. J'ai veillé à relier ce groupe aux autres groupes de la société, notamment en rencontrant de nombreux parents de jeunes. La jeunesse fait partie du cycle de la vie, et se relie aux autres générations.

⁴⁵ Selon Krüger (1994), le statut de jeune est généralement admis entre 15 et 24 ans mais cette tendance est globalement retardée pour des raisons socio-économiques

A. La Jeunesse, contextes démographique et socio-économique

1. Les études sur la jeunesse dans le contexte proche oriental

A l'instar des autres pays du Moyen Orient, une vague démographique traverse la population syrienne et provoque le phénomène nommé « youth bulge ». La proportion des jeunes représente en 2005 un quart de la population (25,4 %). Roël Meijer (2006) souligne que la génération des jeunes est actuellement la plus large en proportion, ce qui n'a jamais été le cas auparavant dans le monde arabe. Les statistiques des Nations Unies le confirment. Ceci s'explique en partie par l'augmentation des progrès techniques et sanitaires, notamment pour la natalité.

De l'analyse des pyramides démographiques naît un questionnement : quel avenir pour l'ensemble de cette génération ? C'est principalement en termes d'emplois que le déséquilibre entre offre et demande constitue un enjeu d'envergure. Comme le soulignent A. Boutaleb et I. Farag (2008) à propos de la jeunesse égyptienne, cette génération fait actuellement face à une double problématique : celle de trouver un emploi et celle de se marier. Etroitement liées et corrélées, elles sont inévitablement l'une comme l'autre « le sésame » pour accéder au statut d'adulte. La difficulté de trouver un emploi rémunérateur, l'inadéquation entre les études et le marché du travail et le fait que les diplômés du supérieur soient autant que les autres, voire plus, confrontés au chômage. Cette génération se trouve donc face à un enjeu d'envergure, quant à ses projections de vie professionnelle et de vie privée.

Les études sociologiques sur le sujet de la jeunesse dans le monde arabe sont récentes. Depuis les années 2000, le nombre d'études publiées montre qu'un intérêt croissant lui est accordé. Les références concernent davantage les jeunes d'Afrique du Nord que ceux du Moyen Orient. Les travaux de référence sont ceux de R. Meijer (2000), M. Beinabi (2003), A. Mahdi (2003). J. Simonsen (2005), A. Bayat et L. Herrera (2006). Il s'agit donc essentiellement d'une littérature anglophone, qui aborde des thèmes tels que l'expression de la jeunesse dans l'espace public, les relations intergénérationnelles, la culture de la jeunesse ou encore leur expression politique. Je me suis référée à la plupart de ces auteurs afin d'avoir des éléments de compréhension et de comparaison.

Comme le souligne K. Lange (2007), le contexte démographique et les transformations rapides des sociétés encouragent les études sur les jeunes, notamment en milieu urbain. Les points centraux des analyses contemporaines favorisent les aspects politiques et socio-économiques, l'expression des jeunes et leur insertion dans le tissu économique, tout comme les nombreuses contradictions inhérentes à cette période de la vie.

Selon Ali Dessouki (2007), il est intéressant d'aborder la jeunesse selon deux angles : le premier est l'environnement social, l'influence de celui-ci en termes de reproduction sociale et de résistance au changement. Le second est de considérer les jeunes comme des acteurs autonomes et de comprendre dans quelle mesure ils se démarquent. La lecture alimentaire apparaît comme une porte privilégiée pour cerner ces deux perspectives proposées.

Observer et questionner les jeunes à propos de leurs pratiques alimentaires offre un accès au milieu familial et à la place du jeune au sein de sa famille. Le lien à l'alimentation renvoie à une dimension affective très forte et au lien maternel. Dans le contexte de notre étude, cet aspect semble particulièrement évident, d'un côté comme de l'autre. En effet, la mère exprime son amour maternel à travers la nourriture alors que le jeune loue les bons plats de sa mère. (Souvent d'ailleurs jusqu'à un certain âge, j'ai rencontré de nombreux adultes d'un certain âge qui évoquent la cuisine de leur mère de façon si élogieuse).

L'interdépendance du jeune à sa famille et son autonomie peut se lire à travers le fait qu'il s'alimente individuellement, au-delà de son milieu familial. Cette théorie a été développée par Isabelle Garabau, dans le contexte occidental. Elle observe en effet les façons de cuisiner des jeunes qui acquièrent progressivement l'autonomie de leur milieu familial, et remarque l'évolution des recettes en fonction de l'environnement amical.

Dans le cadre d'Alep, l'autonomie à l'égard des parents ne commence qu'avec la vie maritale. Les contextes ne sont donc pas comparables. Cependant, il est évident que la vie maritale induit de nouvelles dynamiques dans l'élaboration des recettes, les relations mère/fille et belle- mère/fille également. En amont de l'étape du mariage, nous tenterons de comprendre ce que révèle l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires chez les jeunes d'Alep, pour un certain groupe social de jeunes dans la ville, dans les nouveaux espaces de consommation, miroirs de la modernité.

J-C David (comm.pers.) remarque que s'alimenter en dehors de la maison n'est ni un phénomène nouveau, ni réservé à la jeunesse dite dorée. En effet, les jeunes hommes et plus largement les adultes, travaillant à l'extérieur mangent en ville. Les souks ont toujours comporté des lieux pour la production et la vente d'alimentation consommable rapidement, comme par exemple : les grillades, le *foul*, le *hommos*, fromages, légumes... pouvant être consommés sur place, en bordure de la boutique ou dans sa propre boutique. Certains travailleurs amènent aussi leur gamelle préparée par la mère de famille (un peu de dedans en dehors).

Différentes démarches apparaissent donc : celle de s'alimenter à l'extérieur, proche de son lieu de travail ou sur son lieu de travail même et d'autre part, se rendre dehors pour s'alimenter. Dans le second cas, il s'agit plus d'une forme de loisir que d'une nécessité.

Mon regard étant celui d'une jeune européenne, l'interprétation de ce que j'observe est inévitablement influencée par mon référentiel européen, cherchant peut-être même à retrouver le « déjà connu ». J'ai dû me reprendre plusieurs fois moi-même afin de ne pas « plaquer » des idées reçues et fabriquées en Occident, qui parfois ressurgissent spontanément⁴⁶.

S'intéresser à la génération des jeunes nécessite de prendre en compte des aspects démographiques ainsi que socio-économiques, qui seront développés dans cette partie, ainsi que l'ensemble des questions qui ont jalonné cette recherche.

2. Aspects démographiques

Les informations démographiques ci-dessous relèvent en partie d'une recherche effectuée par Nour Chachaty, intitulée : « Le planning familial et les droits en matière de reproduction. Le cas de la Syrie » (2005).

⁴⁶ Le voyageur Volney a écrit à ce propos: pour saisir les habitudes du peuple, « Il faut vivre dans leur pays, apprendre leur langue, pratiquer leurs coutumes ; et ces conditions manquent souvent aux voyageurs ; lorsqu'ils les ont remplies, il leur reste à surmonter les difficultés de la chose elle-même ; et elles sont nombreuses : car non seulement il faut combattre les préjugés que l'on rencontre ; il faut encore vaincre ceux que l'on porte : le cœur est partial ; l'habitude puissante, les faits insidieux, et l'illusion facile. L'observateur doit donc être circonspect sans devenir pusillanime ; et le lecteur obligé de voir par des yeux intermédiaires, doit surveiller à la fois la raison de son guide et sa propre raison ».

II.A.2.1. Le contexte de transition démographique

La Syrie est caractérisée par une transition démographique. Sa population est aujourd'hui estimée à plus de 19 millions d'habitants avec un taux annuel de croissance de 2,65%. Avec ce rythme, la population syrienne double tous les quarts de siècle. D'après Y. Courbage (2007), les naissances sont toujours nombreuses et la population augmente vite, et le pays suit avec difficulté la transition démographique. Qu'est ce qui caractérise la transition démographique et quelle est la place de la femme dans le paysage démographique syrien ?

La diminution de l'indice de fécondité, du nombre des naissances, la baisse de la mortalité périnatale et infantile, le recul de l'âge du mariage, l'allongement de la durée de vie et la baisse de la mortalité sont les principales caractéristiques d'une transition démographique. Le nombre d'enfants par foyer a fortement chuté depuis les années 1980. La politique de contrôle des naissances est récente et les moyens de contraception se sont diffusés dans un premier temps dans la quasi clandestinité. Les conditions sanitaires et sociales des femmes et des enfants ont évolué favorablement, grâce aux transformations socio-économiques et aux progrès médico-techniques. La mortalité maternelle est réduite. Chez l'enfant, la baisse de la morbidité est due à la disparition des maladies de carence et à un meilleur contrôle des maladies infectieuses. Le nombre actuel moyen d'enfants par famille est de quatre. Ces éléments contribuent de façon directe et visible à l'évolution des modes de vie, des modes de consommation, et de vie sociale.

D'après Y. Courbage, jusqu'au milieu des années 1980, les Syriennes étaient « hyper fécondes » (avec 7,8 enfants en moyenne) et le taux de natalité dépassait 45%. Aujourd'hui, les femmes ont réduit leur descendance de plus de moitié, mettant au monde 3,6 enfants en moyenne en 2004. Le taux de natalité y avoisine 30%. La lente transition démographique, en comparaison à d'autres pays reflète la position réservée de ce pays, face à la mondialisation.

II.A.2.2. Femmes, Hommes et Mariage

Pour les femmes comme pour les hommes, l'âge moyen du mariage s'est élevé de cinq années environ, entre les années 1980 et 2000 passant à 25 ans pour les femmes et à trente ans pour les hommes. Cela est en partie lié à des aspects socio-économiques tels que la hausse des prix des loyers, et la croissance du taux de chômage pour les jeunes. Ces derniers sont face à une période transitoire, et font face aux longues périodes de recherche d'emploi et à une pression forte de la part des rares employeurs.

L'allongement de la durée des formations ou des études intervient ici également, cette réalité s'observe dans bien d'autres pays. De façon générale dans les pays arabes, et de façon particulière pour la Syrie d'après l'étude de Rashad et al (2005), le recul de l'âge du mariage s'explique, entre autres, par le développement de l'éducation.

Une femme syrienne reste dans un premier temps la fille de son père et devient, dans un second temps, la femme de son mari. Elle ne se définira en société qu'en fonction de ces figures masculines. Barbara Ibrahim et Hind Wasef (2000) notent que la jeune fille pré adolescente est généralement sous un contrôle très fort imposé par sa famille et son environnement social, en contraste avec la période de son enfance pendant laquelle elle est sous protection affective exclusive.

Avant son mariage, une fille issue d'un milieu ouvert et favorisé a la possibilité d'étudier ou de commencer à travailler en dehors de la maison. Si son milieu d'origine est plus fermé voire conservateur, elle sortira peu de chez elle, destinée à devenir une femme d'intérieur, à l'abri du regard des hommes et du qu'en dira-t-on. Dans la ville d'Alep, on peut établir une cartographie des pratiques d'extérieur des jeunes filles. Dans certains quartiers elles sont peu visibles voire invisibles, dans d'autres au contraire elles sont très visibles voire se font remarquer⁴⁷. Quelque soit le milieu et les modes vestimentaires, se marier est communément prioritaire, en comparaison aux études ou aux ambitions professionnelles. Mais une mutation est en cours par rapport au statut de la jeune fille et à travers le fait qu'elle ait accès aux études. Il y a une corrélation entre l'instruction, le recul de l'âge du mariage et la diminution de la fécondité.

Pour les hommes il est nécessaire avant le mariage de « se construire financièrement » pour faire face au coût du mariage, à l'achat d'une maison, et aux dépenses inhérentes au foyer. Cela requiert de générer un revenu significatif, pendant plusieurs années et en cumulant parfois deux emplois (l'un en journée et l'autre en soirée). L'accomplissement du service militaire (deux ans) durant lesquels il ne pourra mettre d'argent de côté et la difficulté de l'accès au logement sont autant de motifs au « célibat prolongé ». Car de nombreuses années d'économie sont nécessaires pour réunir la somme nécessaire au mariage, sans aborder le coût de l'installation du couple⁴⁸.

⁴⁷ Je reviendrai sur ces aspects plus loin notamment dans la troisième partie. Je peux ici signaler qu'en temps que jeune femme européenne, j'ai pu constater que se promener dans les rues oscillait entre la marche ordinaire et l'avancée prudente, tant l'environnement est masculin et peu habitué à voir un élément féminin non voilé. J'ai donc du être vigilante, afin de ne pas être perçue comme une femme aux mœurs douteuses.

⁴⁸ A. Boutaleb et I. Faraj (2008) décrivent une situation similaire pour le jeune égyptien. Elles citent le constat amer d'un jeune étudiant rapporté dans le journal Al-Ahrâr * (1981) et toujours

Dans les pays arabes, le mariage relève souvent d'un contrat social et économique entre deux familles. Le mariage arabe n'est pas toujours le fruit du hasard, l'arrangement prenant souvent le dessus du sentiment. Les travaux de Pierre Bonte, « Epouser au plus proche » détaillent la stratégie familiale des alliances. Dans la société syrienne toujours, l'environnement familial influence fortement le choix de l'époux (se). D'après une étude, plus d'une fille sur deux est influencée dans son choix marital, alors qu'un quart aurait le libre choix de leur conjoint.

La période qui précède le mariage voit s'écouler les démarches protocolaires de façon relativement brève. Comme l'exprime Nevin, « vous en Occident, d'abord vous aimez, ensuite vous vous mariez. Chez nous, d'abord on se marie, ensuite on s'aime. » La demande en mariage se décline selon divers protocoles, en lien avec le milieu familial, la bienveillance des parents et leur attitude plus ou moins conservatrice.

Le coût du mariage, extrêmement élevé, tend à augmenter, ce à quoi il faut ajouter le coût de la maison (Rashad et al. 2005). Dans certaines familles, les parents soutiennent voire prennent en charge l'achat de la maison. Le statut social familial, le revenu et la réputation (relayée par le réseau social) constituent des facteurs déterminants pour le mariage. Du point de vue de l'économie familiale et du statut social, l'union peut permettre la transition vers un niveau de vie plus élevé.

Pour aider les jeunes, une association « Mille nuits en une nuit » organise lors d'une soirée d'été les mariages de mille couples dans une immense place en plein air. La fête commune épargne les frais coûteux de location de salle et de restauration.

Cette association aide aussi les jeunes couples à s'installer en leur fournissant la base du matériel électroménager pour leur nouvelle maison et en les aidant à trouver des locations d'appartements à prix avantageux. Cette démarche, unique en Syrie, se justifie par la précarité économique qui touche particulièrement les jeunes pour qui le coût actuel du mariage est inabordable. Cette démarche concerne les familles musulmanes.

d'actualité : « Le jeune musulman qui veut se marier - afin de ne pas commettre le pêché- doit économiser le total du montant de sa paye pendant vingt ans pour pouvoir payer la dot ; il a besoin de vingt autres années pour pouvoir payer un acompte pour un appartement, si les prix n'augmentent pas. Sinon il passera sa vie à économiser le montant de ses funérailles ». [* cité par K. Tourné dans sa thèse de doctorat (2003) : Expériences de la vie active et pratiques matrimoniales des jeunes adultes égyptiens dans les années 1990].

II.A.2.3. Après le mariage

Les familles syriennes manifestent volontiers leur amour des enfants et de la famille nombreuse, même si cette tendance diminue fortement à l'heure actuelle. Le nombre d'enfants contribue autant à l'image sociale qu'à la perception de la femme d'elle-même. Il y a dix ans, la moitié des femmes syriennes mariées désiraient cinq enfants. La progéniture apparaît comme un des piliers de la vie d'une femme épanouie. La femme se réalise à travers sa maternité.

Etre parent d'un fils bénéficie toujours d'une perception sociale hautement positive. Les hommes, au-delà de la force de travail qu'ils représentent, agrandissent la famille paternelle (par leur descendance). Les femmes reconnaissent que le sexe de l'enfant intervient sur le désir de conception et peut mener parfois à des grossesses répétées, jusqu'à la naissance du garçon. Le désir de garçon motive le choix du nombre de naissances et est la cause de la croissance de la population mondiale (Shaban et al, 2001). Ce qui est d'ailleurs à l'origine d'un déséquilibre entre le nombre d'hommes et le nombre de femmes. Dans certains pays d'Asie surgit le problème du célibat masculin massif.

En Syrie, après leur mariage, la majorité des jeunes femmes cessent de travailler. Travail et vie maritale ne sont pas incompatibles cependant beaucoup des femmes célibataires⁴⁹ justifient leur choix de ne pas se marier afin de pouvoir travailler et s'épanouir professionnellement.

Pour les jeunes femmes mariées, la majorité aura pour but de fonder leur famille, il demeure une pression familiale et sociale en ce sens. Il s'agit donc d'une démarche à la fois volontaire et imposée. La femme se trouve donc confrontée à l'accès aux études et au monde professionnel, tout en ne devant pas trop s'éloigner des normes sociales.

Au Moyen Orient⁵⁰, la femme s'engage principalement dans la sphère privée, elle est femme et mère. Progressivement cette position est en train d'évoluer, à l'instar de

⁴⁹La proportion de célibat accroît, liée au contexte socio-économique, à la hausse des prix des foyers et à la croissance du taux de chômage parmi les jeunes. Peu d'études sont accordées aux célibataires et aux raisons de leur statut. Leurs parents vieillissants ont cependant aussi leur part de responsabilité dans ce choix de vie : rester auprès de ses parents devenant alors dépendants et incitant leur enfant devenu grand à ne pas s'éloigner d'eux. Le célibat bénéficie cependant d'une perception sociale négative. L'âge avançant, accentue la marginalisation de la jeune fille. Finalement, une femme de soixante ans qui n'est toujours pas mariée a toujours le statut de jeune fille ou demoiselle nommée « *banat* » ou « *anissé* ».

⁵⁰ En Syrie, la plupart des jeunes filles sont éduquées en vue de devenir des mères de famille et des femmes au foyer. En référence aux statistiques, la priorité de la majorité d'entre elles est le mariage et la famille, selon les traditions et les normes sociales en Syrie. D'ailleurs, environ un tiers des femmes entre 15 et 24 ans étaient scolarisées entre 2001 et 2002. Après l'école primaire, le taux d'inscription pour les jeunes filles diminue plus nettement. Les jeunes filles se dirigent en

pays comme l’Egypte ou le Maroc. L’augmentation du coût de la vie, à commencer par les loyers et les produits alimentaires, incite le changement du statut de la femme.

L’étape du mariage va influencer de façon évidente les choix et les pratiques alimentaires du nouveau foyer, marquée par le retour d’habitudes plus conventionnelles. A la génération précédente, le savoir faire culinaire de la jeune fille était mesuré et contribuait à sa bonne réputation. Cette tendance s’estompe nettement avec la nouvelle génération. Le mariage semble cependant un ultimatum pour se mettre au fourneau, dans l’idée de nourrir le futur époux puis la future famille.

3. Aspects socio- économiques

Ces données confirment que l’étude menée auprès de la jeunesse dorée est loin d’être révélatrice de l’ensemble de la société syrienne.

De façon générale, les pauvres ont plus d’enfants que les gens aisés. Cette habitude remonte aux sociétés agraires où les enfants assurent une main d’œuvre et soutiennent ainsi leurs parents. Le recours aux méthodes du planning familial fait partie intégrante de la politique sanitaire de contrôle de la population actuellement adoptée par la Syrie, en vue de réduire le taux de croissance de la population.

Le revenu moyen par tête en Syrie est proche de celui de l’Egypte et du Maroc. Ajusté au pouvoir d’achat, il s’élève environ à 3 400 dollars, ce qui place la Syrie devant des pays comme le Yémen, le Soudan et l’Egypte et derrière l’Iran, le Liban et la Jordanie. Le revenu par habitant a crû de façon significative dans les années 1970 puis a stagné jusque dans les années 1980. Durant les années 1990, la découverte des réserves de pétrole et leur valorisation ont renforcé le taux de croissance économique compensant la précédente décennie de stagnation.

D’un point de vue consommatoire, un quart revient à la moitié de la population parmi la plus pauvre, alors qu’un cinquième des plus riches en prend un peu moins de la moitié (45%). La Syrie voit se creuser l’écart entre les riches et les pauvres. Une

général vers les activités domestiques et le taux d’inactivité continue à croître progressivement avec l’âge.

corrélation positive a été démontrée entre le niveau de pauvreté d'une famille syrienne et le nombre d'enfants de cette famille.

Depuis l'An 2000, une série de réformes émanent du gouvernement, visant à développer le secteur public selon un modèle d'économie sociale. Garant d'une plus grande sécurité d'emploi, ce secteur propose d'autres bénéfices : salaires plus élevés, avantages pour les jeunes femmes et pour leur maternité. D'après Salam Kawakibi, 2001, ce recrutement massif par le secteur public et l'administration a créé ce que les économistes appellent « le chômage masqué ». Mais les conséquences ne furent pas à la hauteur des attentes. Le gouvernement met en place une réforme sociale et économique, qui touche aussi le secteur privé. Ce dernier s'est étendu au secteur industriel, au secteur éducatif (écoles secondaires privées, universités) et au secteur bancaire, en pleine expansion.

Cependant, d'après les auteurs du rapport intitulé « Youth exclusion in Syria » (2007), les jeunes connaissent une exclusion du système, de trois points de vue : économique, social et institutionnel. Cela se corrèle au contexte socio-économique actuel.

Les jeunes femmes sont particulièrement touchées par cette exclusion, leur participation à la force de travail est nettement inférieure à celle des hommes. Le pourcentage de jeunes filles au chômage est le double de celui des jeunes hommes. Le facteur genre est donc déterminant, tout comme le déséquilibre dans les revenus du travail : en effet les salaires féminins sont inférieurs à ceux des hommes, pour des postes équivalents.

Le système éducatif ne prépare pas concrètement au monde professionnel, la période d'insertion professionnelle s'en voit donc rallongée ainsi que la période nécessaire pour l'obtention d'un salaire convenable. Les jeunes espèrent un niveau d'éducation supérieur et aspirent à accéder aux emplois du secteur privé.

Les jeunes sont également face au fait qu'ils ne trouvent pas toujours dans leur ville l'employeur susceptible de valoriser leurs talents. Notamment dans le domaine artistique : théâtre, danse, musique, art plastique. Damas est dotée de tous les centres de formation et promet davantage d'avenirs professionnels.

Aussi, les jeunes syriens comptent-ils fortement sur leurs relations familiales pour trouver un emploi, acheter leurs maisons et mettre de côté pour leur mariage. La famille

élargie constitue une assurance et un soutien infaillible. Les réseaux professionnels intrafamiliaux sont relativement puissants. Ceci rend parfois le jeune plus exigeant en termes de recherche d'emplois (Kabban et Kame, 2007).

Les différentes sphères socio-économiques qui forment la société établissent une bipolarité pauvre/riche. Entre ces deux extrêmes matériels, l'écart et le déséquilibre tendent à s'élargir. Cela implique une société qui avance à deux vitesses. L'expression de ces différences est notamment visible selon trois aspects : les ressources, l'habitat et l'usage du temps.

Le contraste le plus flagrant selon moi concerne celui des espaces de vie, de l'habitat. Les familles modestes, tout en étant nombreuses ont un espace de vie souvent très réduit et dorment à dix dans la même chambre. Alors que des familles aisées et moins nombreuses vivent dans de vastes espaces et chaque enfant est lûti dans une chambre.

De ce contraste émergent différentes trajectoires de vie pour les enfants et plus particulièrement les jeunes. Le jeune issu d'une famille modeste pourra être considéré comme une source de revenus (s'il est un garçon), envoyé de ce fait en dehors de la maison pour faire des petits travaux de commerce ou d'artisanat.

D'après J-C David (comm.pers.), le poids social de l'adulte jeune, actif, dynamique, l'homme du souk en Orient débute à l'adolescence et partage les responsabilités avec son père, fonctionnement qui demeure prévalent dans la société urbaine actuelle à Alep ou Damas, où une grande partie de la société est formée de cette collectivité de jeunes commerçants, artisans, hommes d'affaire, gens du souk (âgés de moins de 20 ans) qui partagent leur vie avec d'autres adultes plus âgés.

Un jeune issu d'une famille riche pourra recevoir de ses parents de l'argent de poche pouvant atteindre l'équivalent à un salaire mensuel minimum local. Leur luxueux cadre de vie est équipé des dernières technologies de télécommunication (TV, « ciné home » par exemple).

L'extérieur peut être perçu comme un lieu de ressource, de travail ou de consommation. L'usage du temps oscille également entre ces deux pôles.

On ne peut parler des jeunes à Alep sans évoquer son Université, car elle est très renommée dans le monde arabe et forme de plus en plus d'étudiants. J'en ai rencontré certains dans le cadre de mon étude.

4. Sur les bancs de l'Université d'Alep⁵¹

L'Université accueille vingt mille étudiants et sa cité universitaire en héberge treize mille. Sa section internationale est en expansion. Sa création remonte à l'Indépendance, en 1946, avec la constitution de la faculté de Génie Mécanique, alors dépendante de l'Université de Damas, formant avec la faculté d'agronomie le noyau de l'Université d'Alep en 1958. Sa filière scientifique et technique est la plus importante et la mieux équipée.

Les disciplines enseignées touchent de nombreux domaines, l'ensemble de l'enseignement se répartit selon 24 facultés⁵². Elle comprend également une bibliothèque centrale contenant plus d'un million cinq cent mille livres.

Plusieurs types d'enseignement sont proposés: L'Enseignement Parallèle, l'Enseignement Ouvert, l'Enseignement Virtuel et l'Enseignement Privé. En 2006-2007, la faculté compte un total de 69 965 étudiants inscrits, incluant 10 186 inscrits dans les instituts et 39 142 étudiants de l'Enseignement Ouvert. Pour l'année précédente, 8324 étudiants ont obtenu leur licence.

Une Revue de Recherches est publiée dans l'ensemble des disciplines enseignées (Lettres, Sciences Humaines, Médicales, etc.) Les études universitaires, de plus en plus accessibles, se prolongent, élevant le niveau de formation et de spécialisation, sans garantir pour autant un emploi.

Au-delà des filières d'études, la vie associative se développe. La Direction des Animations Estudiantines propose depuis cinq ans des activités dans divers domaines socioculturels, sportifs et artistiques, ainsi que des ateliers de créations artistiques (sculpture, photos, peintures). Ils organisent des fêtes, des conférences culturelles et des expositions, des projections de films. Les jeunes s'investissent donc dans des activités

⁵¹ D'après la brochure émise pour les 50 ans de l'Université d'Alep

⁵² faculté de Génie Civil, faculté d'Architecture, faculté de Génie Mécanique, faculté de Génie Electrique et Electronique, faculté d'Informatique, faculté de Technologie, faculté d'Agronomie, faculté de Médecine, faculté des Sciences, faculté des Lettres et Sciences Humaines, faculté d'Economie, faculté de Médecine dentaire, faculté de Pharmacie, faculté de Droit, faculté de Pédagogie, faculté de Chariiaa, faculté des Beaux-Arts appliqués, Institut du Patrimoine Scientifique Arabe pour les sciences médicales et archéologiques, l'Institut supérieur des Langues, la faculté d'Infirmier, le Droit, la Gestion, la Comptabilité.

Elle compte également dix instituts techniques ; six Centres Hospitaliers Universitaires, treize centres d'enseignement, une revue scientifique, une imprimerie, une bibliothèque centrale qui contient plus d'un million cinq cent mille livres.

fédératrices, sportives, artistiques ou intellectuelles. Cette vie associative, joue un rôle considérable pour l'épanouissement de l'étudiant.

La cité universitaire équipée de vingt bâtiments avec équipements sanitaires et espaces cuisines par étage, a une capacité d'accueil de plus de treize mille étudiants. Ils viennent principalement des autres villes de la Syrie, et rentrent souvent le week-end (les vendredi et samedi) dans leur famille. Leur vie en cité universitaire et le suivi des cours ne facilite pas leur intégration dans la ville d'Alep, ils restent principalement entre eux. Ils sont deux ou trois par chambre. Les filles et les garçons sont séparés. Le bâtiment des filles ferme ses portes à 21 heures. En bas de l'université se trouve une cafétéria qui propose des boissons chaudes, des jus de fruits et des sandwiches. Il y a également des stands de vente de sandwich ou de produits alimentaires indépendants qui permettent de faire des courses d'appoint. L'université comporte de grands espaces verts avec de nombreux bancs où les jeunes peuvent se reposer et se divertir, à toute heure de la journée.

Depuis les années 1960, le budget pour l'éducation a considérablement augmenté dans l'ensemble des pays arabes, ce qui a donné l'accès aux jeunes au système éducatif, leur permettant par là même de nourrir des espoirs de progression et pour certains de mobilité, dans le cadre de leurs études ou de leurs futurs projets professionnels. La transition entre l'adolescent et l'adulte s'est vue rallongée, au détour des années étudiantes (Martin Munoz, 2000). Les années d'études constituent un temps pour soi, lors duquel chacun s'oriente selon ses intérêts et en vue de construire son avenir.

B. La jeunesse au quotidien

1. A la rencontre des jeunes : précisions méthodologiques

L'étude concerne les jeunes d'Alep. J'ai défini la tranche d'âge entre 20 et 30 ans, qui correspond à leur autonomisation progressive à l'égard de leurs parents et à leur construction personnelle. Le jeune élargit son réseau social et ses sphères d'intérêt. Il s'ouvre au monde et se confronte à de nouvelles réalités. Cette tranche d'âge m'a semblé particulièrement pertinente à étudier et il m'apparaissait plus aisé de rencontrer de façon spontanée de nombreux jeunes. Ils ont toujours été très coopérants et sympathiques.

J'ai dans un premier temps eu accès à la jeunesse francophone, mon apprentissage de la langue arabe débutant avec mon projet de thèse⁵³. Je ne suis pas restée exclusive à la sphère francophone mais elle a grandement facilité ma démarche. Pour interroger les jeunes d'Alep, j'ai adopté différentes approches. D'une part dans le cadre de relations amicales, j'ai pu avoir de longues discussions, surtout avec des jeunes filles. Etant donné que les relations entre les filles et les garçons sont très codifiées dans cette société, sympathiser avec un jeune homme pourrait être interprété comme un flirt ou un intérêt sentimental. J'ai préféré instaurer une certaine distance avec les jeunes hommes alépins. A l'inverse des échos reçus de la part d'amies françaises vivant à Damas, j'ai constaté qu'il était beaucoup plus aisé à Alep de rentrer en relation avec les jeunes filles, avec beaucoup de confiance mutuelle.

Je serai toujours reconnaissante aux personnes rencontrées pour le temps qu'elles m'ont accordé et pour leur enthousiasme à répondre à mes nombreuses questions. Ce partage de temps, comme de nos sensibilités, sont à la source d'un grand enrichissement.

Puis suite au constat que l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires concerne principalement les jeunes issus d'un milieu aisé, j'ai fait le choix de focaliser mon étude sur la jeunesse nommée « jeunesse dorée » pour laquelle le changement est visible. Le

⁵³ Bénéficiant d'une bourse de l'Agence Universitaire de la Francophonie, j'ai fini par me rassurer de ne pas parler l'arabe couramment.

quartier dans lequel j'ai vécu pendant quinze mois⁵⁴ et mon réseau amical, m'ont permis de procéder à des « enquêtes » autour des modes et pratiques alimentaires.

Le centre Saint Basile, qui forme aux métiers du tourisme a constitué pour moi un vivier et nous avons mis en place un atelier de réflexion sur l'alimentation et la santé suivi par des échanges en groupe avec les étudiants.

Les rencontres se sont faites soit individuellement soit de façon collective, ce qui permettait de créer des interactions entre les jeunes et d'aborder des aspects imprévus. En dehors de cette structure éducative, j'ai rencontré les jeunes par amitié ou par le bouche à oreille. J'ai également pu rencontrer deux groupes d'étudiants du Centre Culturel Français par l'intermédiaire d'amies qui y enseignaient.

Nous nous retrouvions soit dans un café, soit chez eux, parfois chez moi. Les entretiens s'étaient dans une durée comprise entre une et quatre heures, les sujets abordés dépassant bien souvent le cadre de départ. J'ai toujours été très bien reçue par celles qui m'invitaient chez elles ou ceux et celles qui m'invitaient au café. J'ai souvent mesuré la chance que j'avais, imaginant en symétrie, l'accueil que pourrait recevoir une étudiante syrienne parlant à peine le français et menant ce type d'études en France... Mon terrain était particulièrement chanceux ! (Tout en comportant des obstacles).

L'hospitalité syrienne et alépine plus particulièrement sont une vertu sans nom. Cette ville est un mélange de convivialité et d'intimité, au-delà de certains de ses aspects austères.

Les jeunes ont hérité de cette spontanéité d'accueil et d'hospitalité. Leur accueil traduit une recherche du bien être et d'aise pour l'hôte. L'accueil passe également par le don de nourriture ou de douceurs, ainsi qu'une tasse de thé ou de café. Le lien s'établit donc plutôt facilement et la discussion s'installe spontanément.

Les jeunes passent de nombreuses heures à échanger, à se donner leur point de vue. Leur parole est fluide ainsi que l'expression de leurs sentiments, sur leur visage, par leur gestuelle ou par leurs paroles. Comme européenne, j'ai souvent eu le privilège d'être une confidente. Il existe un respect mutuel entre les gens. Critiquer autrui est perçu négativement au plan religieux. Le revers de la médaille étant parfois le manque de franchise.

Il m'a paru intéressant d'aborder la jeunesse selon différents angles, les questionnements sont multiples. Comment vit-on sa jeunesse ? Comment les jeunes

⁵⁴ Les neuf autres mois, j'étais dans des quartiers plus populaires (Près de Bab al Faraj (antenne de l'ifpo) et face aux douanes (Gamarek) dans le quartier Syrian al Qadimé) qui m'ont permis de relativiser certains aspects qui me paraissaient évidents.

décrivent-ils leur quotidien et leur rythme de vie ? Leurs rythme et pratiques alimentaires retenaient mon attention : les repas familiaux et ceux en dehors du domicile, avec leurs amis ou avec leurs collègues. Quels sont les lieux de consommation majoritairement fréquentés, quand (heure de la journée ou de la soirée, jour(s) dans la semaine) ? Les pratiques sociales autour de l'alimentation et la consommation déambulatoire ont été interrogées, ainsi que leur localisation dans la ville. J'ai abordé aussi des thèmes annexes tels que les relations familiales et les relations sociales et amicales. La mixité, qui émerge à travers les relations amicales a également retenu mon attention.

Dans un second temps je me suis intéressée à des aspects plus précis comme la relation au corps, l'attention portée à son corps à travers son propre regard et à travers le regard des autres. Quels sont leurs critères esthétiques, du point de vue des filles, du point de vue des garçons, les uns envers les autres et réciproquement ? J'aborderai cet aspect plus loin, dans ma troisième partie avec le souci particulier de comprendre l'articulation entre la relation à son propre corps et la relation au corps communautaire et familial.

Ma démarche et mon étude ont pu surprendre plus d'une personne de par la nouveauté de ce type d'études en sciences humaines, sur leur société. Les Sciences Humaines comme la sociologie et l'anthropologie sont peu enseignées à l'Université d'Alep. Il existe cependant un département de Sociologie. Mon sujet ne se plaçait pas dans les priorités et le fait de venir vivre à Alep les étonnait, tandis qu'un certain nombre d'entre eux sont candidats à l'immigration.

Certains n'approuvent pas complètement la démarche de venir sur place, récolter des données et se permettre d'interpréter une société qui n'est pas la sienne et de restituer le tout dans la langue française. Toute vision se relie cependant à un regard, une sensibilité, un instant « t », dans un espace de rencontre, au sein de l'espace que l'autre vous accorde et de l'espace que vous lui accordez.

J'ai aussi redouté que mon origine française entraîne des réponses quelque peu orientées tout comme le fait de recueillir mes données auprès de jeunes francophones. Ceci risquait de biaiser l'étude : ils risqueraient d'exprimer des idées à coloration occidentale pour se rapprocher, estomper les différences ou encore peut être montrer leur ouverture d'esprit et la tolérance du fond de leurs idées.

2. Une jeunesse à plusieurs visages, scènes de vie

« En Alep, on dit que chaque doigt de la main est différent mais qu'ils sont solidaires les uns des autres »
(dicton alépin)

II.B.2.1. Se connaître sans se connaître

La jeunesse, comme la ville, a mille visages. Chaque quartier de la ville délimite un espace de vie à l'intérieur duquel chaque communauté vit à sa façon, expression même de sa culture. Les Alépins de différentes générations disent pouvoir reconnaître entre eux l'origine de chacune ou chacun, par leur apparence vestimentaire et par leur accent. Au-delà de leur groupe d'appartenance, les gens se respectent mais se mélangent peu, si ce n'est dans un cadre professionnel. Pour la génération des jeunes, un changement s'opère et les groupes amicaux se diversifient. Ce sont principalement grâce aux structures éducatives et notamment par les études supérieures que les relations intercommunautaires se tissent de façon discrète, souterraine parfois. Ces connexions sont récentes et apparaissent comme des indicateurs des mutations sociales.

Au sein de chaque groupe communautaire, les interconnaissances des habitants entre eux sont étonnantes. Sans connaître forcément la personne, on en a déjà entendu parler et il est possible de la situer. Les gens se connaissent ainsi de façon proche et lointaine. Malgré ses plusieurs millions d'habitants, Alep ressemble sous certains aspects à un village, par son caractère intime et convivial. Le rapprochement des êtres est corrélé à une grande curiosité vers les autres. Le protocole de présentation renseigne tout d'abord sur l'origine familiale « *Beyt min* » ? C'est-à-dire de quelle maison viens-tu ? Peu de temps après, les cercles relationnels se croisent et la connexion se met en place. Il existe forcément une ou plusieurs connaissances communes. Les cercles relationnels dans leur vastitude sont finalement étroits. La poursuite protocolaire des échanges se fonde sur les salutations multiples et symétriques, se donner des nouvelles puis celles des proches.

II.B.2.2. Portraits

A travers ces courtes descriptions, je souhaite donner une idée de la variété des visages et des modes de vie.

Deri, 22 ans, vit dans le quartier de Bab el Faraj. Il travaillait auparavant au souk alimentaire comme vendeur de poissons, puis entre temps il a été appelé au service militaire qui dure deux ans, à Damas. Il a la responsabilité de garde armé et ça ne l'amuse

pas beaucoup. Plus tard, il voudrait avoir un élevage de poulets pour les vendre. Il pense que l'investissement est abordable et que ça rapporte vite assez bien. En même temps, il voudrait migrer en Allemagne, rencontrer une européenne, l'épouser et trouver un travail, auquel il se formerait sur place et qui l'alimenterait. Il est fiancé mais il ne peut pas se marier avant d'avoir réuni une importante somme d'argent pour acheter une maison et payer la fête. Donc ils attendent (depuis bientôt plus de dix ans). Leur couple contredit l'idée reçue comme quoi le délai temporel entre la rencontre, les fiançailles et le mariage est très court⁵⁵.

Des après midi durant, il joue avec son vol de pigeons (il en a une cinquantaine) dont les battements d'aile rythment le temps, la tombée progressive de la lumière du jour⁵⁶. Il passe ainsi des heures à scruter le ciel, le mouvement de ses bras orchestre le déplacement de ses oiseaux. C'est peut être là une forme de contemplation, tout comme une échappée de l'esprit vers des horizons de liberté. Deri m'explique que son horloge c'est le soleil le jour et la lune la nuit. Ses passions sont le ciel et les oiseaux.

Le soir, très souvent il retrouve sa bande d'amis⁵⁷ et ils sortent ensemble, et se promènent, par tours et détours dans les rues...

Romo a 21 ans, il étudie la littérature française et parle très bien le français. Un de ses oncles vit en France et il rêve à son tour de migrer vers une autre contrée et d'y vivre. Pour gagner un peu d'argent, il travaille dans un salon de coiffure avec son père. Ce n'est pas un moindre effort de lisser les cheveux de toutes ces dames alépine pour qui la coiffure a une haute importance. Il apprécie l'ambiance conviviale du salon, où il peut discuter avec chaque cliente, prendre des nouvelles, connaître le programme des festivités des unes et des autres⁵⁸. Les bavardages présentent selon lui l'avantage que les gens font

⁵⁵ J'ai en effet eu durant mon séjour en Syrie à plusieurs reprises la surprise d'apprendre les fiançailles d'une amie, très peu de temps après, la nouvelle de son mariage. J'en avais déduit que les délais d'engagement étaient plus brefs que dans nos contrées.

⁵⁶ J-C David, (2003) décrit avec poésie les fins de journée lors desquelles les vols d'oiseaux ornent le ciel « chaque fin d'après midi, le ciel de la ville est la scène d'un immense spectacle : des centaines de vols de pigeons montent aux quatre coins de l'horizon. Les vols les plus lointains sont des scintillements, des poignées de confettis argentés qui papillonnent infiniment sans tomber. (...) Leur plumage joue comme un miroir qui renvoie la lumière : scintillants comme le ciel, ils sont transparents ; après un autre virage, ils sont à nouveau visibles, sombres, gris, bruns ou blancs ». In : *Alep, passage vers l'Orient*. Page 12/13).

⁵⁷ La configuration de leur groupe, comme beaucoup d'autres groupes humains dans la ville m'a souvent fait penser à des vols d'oiseaux (par leur organisation, leur façon d'avancer, régulière, et la disposition des un(e)s par rapport aux autres).

⁵⁸ Toute séance chez le coiffeur est motivée par une réception ou autre occasion où il faut se rendre belle. Il est cependant intéressant de spécifier que les alépine élégantes semblent des invétérées du salon de coiffure.

attention les uns aux autres mais cela plombe en même temps complètement la société car les personnes n'arrivent pas à s'extraire de cette mentalité : observer, écouter, répéter et amplifier.

Il est sensible à l'apparence et à l'élégance des gens et choisit les lieux qu'il fréquente. Il suit la mode vestimentaire de très près et fréquente les magasins d'Aziziyé pour faire ses courses. Il porte à son poignet droit une belle montre, visible et élégante. Il a un petit groupe d'amis mixte avec lequel il passe la majorité de son temps libre. Ils se promènent et font pauses café ou cappuccino.

Lila, 29 ans, d'origine arménienne est passionnée par la musique et le chant. Elle n'a pas les moyens de s'offrir des cours réguliers pour apprendre la vraie technique vocale mais elle rêve de devenir chanteuse. Elle envisage de partir vivre à Damas pour rencontrer des professionnels du chant. En boulots d'appoint, elle décroche des petits contrats dans quelques hôtels pour faire l'animation musicale de grands halls vides ou à moitié remplis par la clientèle de passage. Cela lui plaît mais elle se sent parfois profondément seule, après la dernière note de musique. En dehors de la musique, elle fait plusieurs travaux, guide touristique, animatrice radio.

Elle me dit souvent qu'elle est fatiguée de la vie et de la lutte pour subsister. Elle est déçue par l'organisation trop aléatoire des projets, notamment pendant deux ans elle s'était mobilisée pour participer à une caravane de la paix qui n'est jamais partie. Elle condamne sa société compartimentée, d'après elle l'amitié n'a pas de frontière. Elle compte ses amis les plus proches parmi la communauté musulmane. Elle remarque que dans d'autres villes de Syrie, les gens se mélangent beaucoup plus spontanément. Un de ses chers amis qui vit à Hassaké (dans l'Est du pays), lui-même arménien parle aussi bien sa langue que les langues arabe et kurde, qu'il utilise quotidiennement. Elle vit seule avec sa mère, son frère est parti vivre aux Pays Bas, son père est décédé depuis longtemps. Leur intérieur est intime, de taille réduite. Sur les canapés se trouvent des peluches immenses !

Rania a 22 ans. D'origine palestinienne, sa famille est arrivée en Syrie il y a 25 ans. Elle étudie la biologie à la faculté et apprend en autodidacte la photo. Elle souhaite participer à une exposition de photos sur les camps. Son rêve d'avenir est de continuer ses études en Allemagne où elle connaît vaguement un cousin éloigné. Elle apprend avec persévérance l'allemand et elle veut faire de la recherche biomédicale après s'être formée en Europe. Elle veut par son travail contribuer à l'amélioration des conditions de vie et œuvrer dans le domaine de la santé. Elle est très gaie et se manifeste beaucoup de

curiosité envers les étrangers, elle tisse volontiers des amitiés avec des européens et pose beaucoup de questions. Avec sa jeune sœur, elles sont inséparables, malgré leurs différences. Rania aime beaucoup cuisiner et est plutôt gourmande, à l'opposé de sa sœur qui a souvent un prétexte pour manger le moins possible. Leur mère qui est très investie dans les camps palestiniens pour soutenir les familles les plus démunies me redit à chaque fois combien les métiers les plus bénévoles sont ceux pour lesquels on travaille avec le plus d'ardeur, de conviction et de cœur.

II.B.2.3. Fragments de quotidien... Zoom sur d'autres portraits

L'organisation quotidienne et l'utilisation du temps est un révélateur de la personnalité, également reliée au statut d'étudiant, de chercheur d'emploi ou de professionnel.

La prière de cinq heures réveille la ville avant la lueur de l'aube. Pourtant, l'ouverture tardive de la plupart des boutiques donne l'impression d'une ville endormie. Le petit déjeuner matinal ordinaire se compose d'olives et de fromage, de *ka'ak* c'est-à-dire biscuits secs longilignes, parfois recouverts de grains de sésame, et aux extrémités arrondies, qui se trempent dans un verre de lait. Ils boivent du thé bien sucré, boisson consommée tout au long de la journée. Les personnes quittent leur domicile avant huit heures ou dans le courant de la matinée pour se rendre sur leur lieu d'études ou de travail.

Léonard, d'origine arménienne a terminé ses études en économie. Il est en recherche d'emploi. Tous les matins, il se lève tard, vers onze heures. En vue de gagner un peu d'argent il propose des leçons privées d'anglais mais il constate que le nombre de ses étudiants est très réduit. Il donne donc rendez vous à ses amis pour se retrouver en début d'après midi, puis il revient pour le déjeuner préparé par sa mère. Il fait des éloges des talents culinaires de sa mère.

Il est très sportif, son père est professeur de sports. Il définit son corps comme un corps d'athlète mais remarque que ce détail ne retient pas l'attention des filles.

Il s'installe devant son ordinateur pendant une heure puis se rend ensuite à son cours d'anglais. Il reste ensuite avec ses amis pour partager un long morceau de soirée voire de nuit. Ensemble, selon les jours, ils font des jeux de cartes comme le poker. Il rentre chez lui, plus ou moins tard. Il aime bien être en dehors de chez lui. En même temps les nocturnes alépins ne débordent pas de programmes culturels ou de concert de hard rock dont il rêve au plus haut point. Il se lamente également qu'il n'y ait aucune boîte de nuit dans sa ville. Il est jaloux des Européens qui en plus d'avoir une liberté illimitée

bénéficient de quantité de structures pour se retrouver, faire la fête, et consommer ce qu'ils ont envie de consommer.

Son quotidien lui laisse l'impression d'une routine. Son rêve est de partir vivre en Australie, pour les grands espaces, pour faire tous les sports possibles, pour étudier et vivre sa vie. Il ressent une grande perte de temps à rester dans son pays car il n'y voit ni ouverture ni perspective. Il constate combien les premiers salaires sont bas et ça lui donne encore moins envie de se lancer dans la vie professionnelle. Il me dit que s'il était riche, la première chose qu'il ferait est de partir en grandes vacances avec tous ses amis et rester loin le plus longtemps possible.

Son ennui est lié à l'immobilisme qu'il ressent dans ce qui l'entoure et dans ses projections dont il ne parvient à imaginer l'aboutissement. Il souffre aussi de ressentir la routine quotidienne. Sa vie manque d'évènements ou d'aventures. Son groupe d'amis, ne l'encourage pas car ils partagent tous le désir de « prendre un visa et de se casser ». J'ai pu remarquer que les jeunes garçons étaient plus pessimistes que les jeunes filles sur cet aspect. Le désir d'autonomie est exprimé davantage par les jeunes garçons ce qui motive leur désir de partir (d'ailleurs très contagieux).

Rima, jeune alépine de 20 ans, se forme aux métiers du tourisme. Elle est passionnée par ses études et donne le meilleur d'elle-même. Elle se lève à huit heures, quitte sa maison un quart d'heure plus tard et y revient vers trois heures de l'après midi. Dans la matinée elle apprend les langues étrangères, la gestion de structures touristiques, le *ticketting* en agence de voyage etc. De retour chez elle, elle déjeune seule car son père arrive plus tard et mange en compagnie de sa mère. Ses frères et sœur aînés ne vivent plus sous le toit parental. Une fois le repas terminé, elle attend puis va se reposer. Si la télévision est allumée, elle la regarde et elle passe le reste de la soirée dans sa maison. Elle n'aime pas beaucoup sortir au dehors et passe avec plaisir une semaine d'affilée chez elle sans sortir car elle s'y sent très à l'aise. Elle s'instruit beaucoup en lisant des livres mais aussi en naviguant sur internet. Les domaines qui la passionnent sont la psychologie humaine et la santé. Aussi, elle s'intéresse à l'histoire de l'art et va souvent voir le site du musée du Louvre pour s'informer des expositions en cours. Elle passe de nombreuses heures dans ses lectures et elle s'applique dans tout ce qu'elle fait ou entreprend.

Elle mange très rarement en dehors car elle ne se sent jamais aussi bien que chez elle. Elle participe beaucoup au rangement de la maison et ne laisse pas durer le moindre désordre. Elle nettoie le sol, lave les vêtements et les étend.

En soirée, Rima parle avec son amie au téléphone. Leur conversation relate les événements de la journée, les études etc., pendant plusieurs heures. Elle prend un dîner

très léger avec un peu de fromage, du *za'tar*, du *hommos* et des olives. Après quoi, elle s'atèle à ses devoirs avant de se coucher, pas trop tard, avant dix heures, sauf en période d'examen. Son ambition est d'être la meilleure de sa classe, non par prétention mais seulement pour être la première de classe, car il en faut bien une ! Elle est consciente qu'elle a beaucoup de chance de suivre des études et c'est pourquoi elle s'y investit complètement. La veille des examens, elle révise donc pour la énième fois les leçons qu'elle connaît sur le bout des doigts.

Suzanne, d'origine kurde, 20 ans, a trois sœurs et quatre frères. Deux travaillent à l'étranger et un vit au village. Suzanne étudie la littérature française à l'Université d'Alep. Sa journée typique est la suivante : elle se lève à 6h 30, prend un petit déjeuner frugal et boit du thé, puis se rend à pied à l'université, pour suivre ses deux cours de deux heures chacun soit quatre heures en tout. Après elle reste une heure avec sa bande d'amis, rentre chez elle et fait des petites courses chez l'épicier du dessous qui connaît sa famille et les préférences de chacun par cœur.

Elle aime beaucoup cuisiner mais surtout les gâteaux et tout ce qui est fait avec du sucre. Elle sait très bien cuisiner mais prévoit de vivre au dessus d'un marchand de falafel, par sécurité pour son mari pour qu'il ne meure pas de faim ! Après le déjeuner, elle se repose une demi-heure puis s'installe devant la télévision pendant une heure environ et regarde les chaînes de la TV kurde, en zappant.

Grâce à ses études, elle lit avec beaucoup d'intérêt la littérature française. Elle me cite régulièrement certains auteurs ou titres d'ouvrage, accompagné d'une courte analyse. Parfois aussi, une règle de grammaire surgit dans la conversation (qui me ramène quelques années en arrière !)

En fin d'après-midi, si ses amies sont libres, elles marchent ensemble pendant une heure jusqu'au centre ville où elles retrouvent leurs amis garçons (leur groupe amical comprend sept personnes). Le lieu de leur rendez vous est proche de la sortie du parc, côté gare. L'objectif de leur promenade est aussi un glacier célèbre en Alep : Sallora. Chacun repart donc avec un cornet garni du parfum de son choix, pour le chemin du retour. Cette activité s'intègre au quotidien. Le soir elle retrouve sa famille, ils dînent ensemble de façon frugale puis ils laissent le temps s'écouler, en regardant la TV kurde. Leur ambiance familiale est chargée de gaieté, les trois filles sont très proches de leur mère et elles se gâtent réciproquement. Avant de s'endormir, elle révise ses examens (jusqu'à minuit quand ils approchent) et griffonne sur des petits morceaux de papier des poésies sur l'amour. Elle préfère prendre son temps avant de se marier.

Lara, 23 ans, fait des études pour devenir prothésiste dentaire. Elle est issue d'une famille de quatre enfants, aînée de trois frères. Ils ont une ambiance familiale très musicale car chaque enfant joue d'un instrument. Elle joue de la flûte et chante à la chorale. Elle aime vivre au jour le jour, construire et déconstruire ses programmes au fur et à mesure. Elle semble aussi une invétérée du téléphone ! En dehors de ses cours à l'université qui structurent sa journée, elle fixe régulièrement plusieurs rendez vous en même temps « Je dois donner des rendez vous à plusieurs personnes au même moment car je sais qu'il y en aura au moins deux qui s'annuleront ». Elle ponctue ses réponses à mes questions du fait qu'elle n'est pas une fille ordinaire mais que les gens l'apprécient telle qu'elle est. D'après elle, la vie doit être mouvante et non une routine ou une course derrière le temps ou l'argent. Elle cite un chant égyptien « Qu'y a-t-il derrière nous ? ». Ses journées commencent tôt, elle se réveille à 6h30 et elle regarde une émission matinale à 7h qui l'aide à démarrer sa journée. Le matin, elle fait son stage en laboratoire et s'y implique très activement. Elle rentre ensuite chez elle pour le déjeuner, salue tout le monde puis repart vers l'Université. A la fin des cours, elle prend un sandwich avec ses amis. Le temps passé en dehors de la maison devient alors extensible : « je n'ai pas de programme, il y a seulement : je vis ». Les rencontres avec les uns les autres s'organisent et s'enchaînent, elle aime le côté mélangé et non planifié. « C'est joli de vivre ainsi ». Sa volonté est d'atteindre l'autonomie. Elle ne peut envisager de se marier avant d'être autonome financièrement. Pourtant sa grand-mère et les amies de sa grand-mère la mettent en garde de ne pas trop attendre et sont prêtes à se mobiliser pour l'aider à rencontrer son bien aimé !

Oubaïdah, 29 ans, est enseignant en mathématiques au collège. Il a de nombreux autres centres d'intérêt: le vélo (il rêve de traverser la Turquie à vélo), l'échange postal avec des étrangers, les réunions amicales et intellectuelles. Il se lève tôt entre cinq et six heures le matin car son lieu de travail est loin de son domicile. Ses cours se terminent en début d'après midi. Il a cinq classes par jour. De retour du collège, ils restent entre collègues et vont boire un thé, un café ou déjeunent ensemble. Ils ont fondé un petit club amical et passent de nombreuses heures à réfléchir sur la vie dans leur société. Il s'interroge sur l'influence de la religion sur l'homme et il se questionne à propos des relations intercommunautaires dans sa ville et de l'inégalité entre les habitants d'une même ville. Ses réflexions ont abouti à la conclusion suivante : Quand ils travaillent ensemble, ils disent « on est frères » car ils ont des intérêts partagés qui les mettent d'accord. Par contre s'ils ne partagent pas d'intérêt, c'est chacun pour soi. Il est

convaincu de la bonté profonde de nombreux alépins, tout en dénonçant l'hypocrisie d'autres qui se cachent derrière leur masque. Il se sent souvent dans une société dualiste. Il fait très attention aux personnes dans leur ensemble, il ne se contente pas d'échanges de regard ou de paroles, il regarde le langage corporel et les façons d'être.

Jusqu'à récemment, il était très croyant et très pratiquant. « Grâce aux cinq prières qui rythment nos journées, mon quotidien était très organisé et ma vie ordonnée. Cela s'est reflété sur l'organisation de mes activités, je savais reconnaître les choses prioritaires et accomplir le nécessaire au fur et à mesure. Ainsi je terminais la lecture des ouvrages commencés à temps et j'animais des groupes de réflexions amicaux. Désormais, mes horaires de travail structurent mes journées et je m'organise complètement différemment qu'avant. Je suis moins rigoureux, par exemple je commence la lecture de plusieurs livres en même temps et si je ne les termine pas, ce n'est pas grave ! ».

A travers cette description succincte du quotidien, nous remarquons l'opposition entre rester chez soi et partir en dehors pour suivre des cours, exercer son métier ou retrouver ses amis. Le temps des trajets fait le trait d'union. Ils mettent en avant leur propre organisation, rythmée par leurs activités et l'équilibre entre la vie estudiantine ou professionnelle et la vie personnelle. Le temps vécu s'en va. Avec lui, la succession des gestes, des silences et des temps plein. Les étapes alimentaires se répartissent entre le dedans et le dehors. Dans la partie qui suit, sera présentée l'interaction entre les filles et les garçons, sur une échelle aux degrés variables. Il est possible de distinguer une conduite méthodique de la vie, que l'extérieur impose et celle adoptée par intériorisation.

3. Jeunesse et cœur

Ici sont abordées les contacts inter genre, en dehors et en amont du cadre marital. Les relations sont très codifiées et la mixité est très vite interprétée comme un rapport sentimental. « Jusqu'à maintenant, il était interdit de parler avec des garçons. Si je parle avec un garçon et que je suis une fille, les gens vont parler ». (Jeune fille de 22 ans) « Maintenant, ça devient comme en Europe, les gens se parlent entre eux, mais depuis à peine deux ans ».

Selon plusieurs personnes, l'amitié se définit comme le temps partagé avec l'autre. Même si le temps ne se mesure pas, il prend une grande valeur quand on retrouve les êtres chers. Pour les chrétiens, les familles se connaissent très bien entre elles et une amitié fille- garçon n'est pas exception, les groupes mixtes d'amis apparaissent à peine et se créent depuis quelques années. Pour les familles musulmanes, c'est un aspect moins ordinaire et la séparation des genres se retrouve aussi pour les liens amicaux.

« Les amitiés entre filles et garçons existent bien chez vous mais chez nous elles commencent à peine et ce n'est pas encore courant ici. Si on est sympa avec le garçon, il va tout de suite s'imaginer que tu es intéressée par lui ». En écho de quoi, j'ai aussi entendu « Les filles ici dès qu'on devient un peu gentil elles s'imaginent plein de trucs et se détournent ». Mais paraît il que les mots « drague » ou « séduction » seraient étrangers à certains...

Si au final, ils arrivent à se mettre d'accord, la teneur de leurs conversations prend une coloration plus romantique, l'attention à l'autre est décuplée, comme le respect. Au printemps et en été, la jeunesse se rencontre beaucoup dans les parcs, pour passer de bons moments ensemble et il y a différents types de parc selon les heures de la journée et les quartiers d'origine des jeunes. Les cafés ou restaurants sont aussi des lieux de prédilection, je reviendrai sur cet aspect plus loin.

Les relations type « petit ami » ou « petite amie » sont à peine naissantes, ce qui montre une plus grande liberté en comparaison avec leurs parents mais, plusieurs jeunes filles préfèrent garder leur « cahier propre ». Les parents, avant tout les mères, sont toujours informés de ce type de relation.

Rosa, avec qui je discutai un jour des relations mixtes m'expliquait que selon elle, on ne peut jamais prévoir comment évoluera une relation entre deux personnes. Elle fait une métaphore à propos des colorations de chaque personne : au départ de la relation, chacun y apporte sa couleur, sa sensibilité et ainsi se mêlent les chromes des êtres.

Les jeunes ressentent selon différents degrés le vide émotionnel. L'incapacité de relation avec l'autre sexe⁵⁹ ou l'échec amoureux motivent beaucoup de jeunes hommes pour migrer et satisfaire leur quête de liberté alors que les jeunes filles, souvent

⁵⁹ Comme en témoigne ce jeune homme de 23 ans « Moi j'aimerais avoir une copine pour dormir avec elle et avoir du sexe. Mais ma société me l'interdit ».

surprotégées restent dans leur cocon familial et laissent leurs rêves combler ce vide émotionnel (Eliaï & Sauvegrain, 2008).

Un phénomène qui mériterait vraiment d'être étudié est la rencontre par internet. Les clubs de rencontre sont florissants. Je me rends un jour chez Ghada. Après m'avoir offert un café et quelques biscuits, nous voici dans sa chambre où elle se grille une ou deux cigarettes. Démarre le sujet brûlant : son amoureux. Elle vient de rencontrer son énième moitié sur internet. Avec le temps, elle maîtrise bien les profils masculins en lien avec l'origine géographique. Ainsi m'explique-t-elle : les français sont charmeurs mais pas prêts à s'engager, les anglais sont stupides, les italiens sont parleurs, les algériens sont dangereux etc...

Au milieu de tout ce monde, elle a rencontré un jordanien dont elle est folle amoureuse. Ils s'appellent, ils passent des nuits à chatter, ils s'envoient des photos. L'étape cruciale est qu'elle a parlé avec la mère de ce jeune homme par téléphone. C'est un signe très positif pour l'avenir de leur couple. Elle lui a préparé en surprise un power point digne d'un power point de mariage : rempli de cœurs, de papillons, de fleurs, de musiques d'amour des « je t'aime » dans toutes les langues, des photos des deux qui se séparent puis qui se réunissent...

La fête de la Saint Valentin, est aussi une démonstration étonnante de l'amour, alors qu'en temps ordinaire, la tendresse s'exprime peu dans l'espace public, le jour de la Saint Valentin, voici tous les ballons rouges en formes de cœur, les guirlandes et les soirées et animations spéciales qui s'organisent. Certaines préparent des repas faits de rouge : poivron, *mouhammara*, pizza, tomates farcies, pommes recouvertes de gelée rouge, confiture rouge et convient leurs amies. Les restaurants s'y mettent aussi et préparent des menus spéciaux, au coût relevé. Les vendeurs de roses rouges font aussi leur commerce en cette journée du 14 février. La Saint Valentin se célèbre autant en famille, qu'entre amis ou en couple. Cette saison décore aussi l'intérieur de certaines maisons et les personnes entre elles s'offrent des cadeaux : des peluches, des tasses avec des cœurs, des confiseries, des fleurs...

* Planche 7 : Portraits de jeunes alépine.



4. Exprimer le temps qui passe⁶⁰

« Le temps est notre meilleur guide » Proverbe arabe

Notre relation au temps et à l'espace définit le référentiel dans lequel chacune des cultures s'organise et se définit (Hubert, comm. pers.). C'est pourquoi j'ai souhaité laisser s'exprimer les jeunes sur ces deux dimensions. J'en donne dans la partie qui suit une ébauche sans prétendre une retranscription complète.

François Parchemin ⁶¹(2006) se base sur une étude de la relation à l'espace, pour démontrer la conscience nationale des jeunes libanais et prend aussi en considération leur relation au temps. Il cite Emmanuel Kant, selon qui chercher à atteindre les fondements peut être apparenté à un cadre qui limite notre champ de vision et qui par là même empêche d'atteindre la réalité constituée de l'espace et du temps. Or cette causalité de l'espace et du temps ne provient en aucun cas de l'extérieur. Elle est interne à l'être humain. C'est ce cadre interne dont nous sommes constitués qui limite notre contact au monde réel.

II.B.4.1. Le temps structurant

« La racine du passé est dans le futur ». Heidegger

Lors d'une conférence donnée par Rachid Benzine, il énonçait que la principale différence entre l'Orient et l'Occident est que les occidentaux ont leur passé derrière eux et leur futur devant eux alors qu'en Orient, le passé est devant soi toujours présent et le futur derrière, car il relève de l'inconnu. Cette opposition a particulièrement retenu mon attention et j'en ai discuté avec beaucoup de personnes autour de moi⁶².

⁶⁰ J-C David écrit à propos de la tour de l'Horloge de Bab el Faraj à Alep : « symbole du changement du déroulement du temps. Construite vers 1890 par un ingénieur français et un architecte syrien, à la demande du gouverneur ottoman, c'est le signe le plus fort d'une volonté de rationaliser le découpage du temps. Il s'agit de passer du comput solaire- des heures plus courtes en hiver et beaucoup plus longues en été, des journées scandées par les cinq prières musulmanes- à un découpage en vingt-quatre heures identiques, immuables quelle que soit la saison. Le nouveau temps est celui de l'exactitude obligée des trains, du pointage dans les usines et les administrations. (...). Le temps devient public ; il n'est plus seulement personnel, biologique ou spirituel. » In Alep, passage vers l'Orient, 2003(page 124).

⁶¹François Parchemin. Mémoire d'institut d'études politiques. « Un sol sous ce cèdre ? Analyse des représentations socio spatiales des étudiants libanais». Sous la direction de Vincent Geisser. 2006/ Université de Droit, Economie et des Sciences d'Aix-Marseille)

⁶² Une de mes amies, en me disant au revoir et « à demain », ramenait sa main droite vers l'arrière, au dessus de son épaule droite. J'ai cru que je tenais là un indice précieux : en citant demain, elle

Certaines personnes ont abondé dans ce sens, selon elles le majeur problème du monde arabe est qu'il reste sur les grandes choses et les grandes œuvres faites dans le passé. Ils vivent sur les victoires du passé sans être très satisfait du présent. Alors que le monde occidental lui est en totale projection vers le futur. Ils « écrasent leur passé » pour penser vers le futur et traversent l'aujourd'hui pour aller vers le futur. Chaque société se placerait donc finalement à un extrême, ou se tournerait le dos dans l'axe temporel, mais partage au final le même sort.

Si l'on considère le temps selon son caractère linéaire, et selon la trilogie hier, aujourd'hui et demain le témoignage de Sminya est des plus intéressants. Cette jeune femme montre une sagesse dans ses propos et rappelle le caractère linéaire et cyclique du temps : tout est lié.

« Hier, c'est d'où l'on vient, tout ce qu'on porte comme héritage, des souvenirs, de l'expérience, de l'origine. C'est le passé qui nous pousse pour continuer vers demain. Sans passé nous ne pouvons avoir de futur. Par contre, le futur c'est au contraire tout ce qui concerne l'inconnu, nos rêves, nos espoirs et nos plans qui nous aident à continuer à vivre l'aujourd'hui.

Aujourd'hui, on ne fait pas attention à vivre bien c'est-à-dire notre présent. Il est le trait d'union et le lien entre le passé et le futur. On oublie de bien l'apprécier, notre aujourd'hui. Il est un cadeau de la vie. Quand je me réveille, je me demande : qu'est ce que je fais aujourd'hui et qu'est ce que cette journée va m'apporter ?

Souvent on attend plus de demain que d'aujourd'hui. On a tendance à penser à demain. Parfois cela nous aide à supporter une journée avec un temps difficile, alors on attend demain. On attend toujours demain pour grandir et quand on grandit notre passé est comme un trésor qui nous guide tout en restant derrière nous.

On passe notre vie entre le passé et le futur. Le futur nous attire toujours : ce qu'on n'a pas, ce qui nous manque, ce qu'on va perdre ou ce qu'on aura. Lorsqu'on vit une soirée on ne l'apprécie pas sur le moment même, c'est quand elle devient un passé que le moment devient encore plus cher.

Chaque jour nous apporte quelque chose de neuf. Ceux qui font trop de projets sont fatigués : on ne peut pas porter beaucoup de melons avec nos deux mains ».

montrait effectivement ce qui est dans son dos. Mais en interrogeant d'autres personnes, elle s'avérait la seule à utiliser ce geste et j'ai du renoncer à cette interprétation.

Son témoignage est empreint de sagesse. Pour ma part, un des aspects qui m'a le plus marqué durant cette expérience alépine a été de constater que les gens ne s'approprient pas le temps ou encore le mesurent à leur façon. Son propos fait s'entrecroiser les idées d'attente et de projection, de vécu et de souvenir, de la valeur du temps présent et rétrospectif. Chaque jour apporte sa nouveauté, sa part d'inconnu. Elle met en relief l'héritage du passé, et la constitution de notre mémoire qui sédimente, avec le temps, alors que notre corps se laisse marquer par son passage. Elle distingue ici le souvenir du vécu, et souligne tout ce que fonde en nous le passé.

En dehors du calendrier et du cadran des horloges, la temporalité est propre à chaque être. Le rapport au temps est aussi un rapport à l'action ou à l'inaction. La culture de l'action ou du rien faire est déterminante sur la sensation de la vitesse du temps et l'appropriation de ce dernier. Nous avons souhaité laisser s'exprimer les jeunes autour de ce vaste sujet.

II.B.4.2. Mesurer le temps quotidien, perception du rythme

Certains diront qu'ils n'ont jamais mesuré le temps et que ce n'est pas maintenant qu'ils vont commencer. Ils apprécient le confort de rester indépendants par rapport au temps et s'ils n'ont pas le temps, ils remettent à plus tard.

La trinité dite « bédouine » repose sur les trois termes « Malich », « Bassita », « Bukra » qui se traduisent par : « ce n'est pas grave, prenons les choses simplement et on remet ça à demain ». Donc finalement, formule qui ôte tout soupçon de culpabilité et qui serait devenue dans la bouche des jeunes la trilogie IBM : « Inch'Allah », « Bukra », « Malich », c'est-à-dire : « Si Dieu le veut, et si la chose ne se fait pas, on la remet au lendemain, ce n'est pas grave ». Si cela ne se fait pas, c'est que cela ne devait pas se faire. Leur attitude fait penser qu'ils se laissent parfois complètement porter, sans être dans une attitude interventionniste.

Certains ont d'ailleurs été très étonnés de voir que j'organisais quotidiennement mes matinées, après-midi et soirées selon un petit tableau et que j'établissais des listes de choses à faire. Pour certains, ce qui doit se faire se fait, le reste...

Aux questions : comment décris-tu le temps qui passe ? Quand ressens-tu que le temps passe vite ou au contraire lentement ? Les jeunes interrogés répondaient de façon quasi unanime (pour une fois) que lorsqu'ils sont entre amis, en bonne compagnie le temps passe à une allure folle. « Les moments jolis passent vite ». (Jeune fille de 24 ans).

Inversement, en période de révision ou d'examens, ils ressentent beaucoup la lenteur du temps, proche de l'ennui. « Avec les examens, le temps passe doucement, cent pour cent doucement. Mais quand on est happy, le temps passe vite. Si je pars en voyage avec mes amis, alors le temps passe à la cinquième vitesse puis à la sixième, on est dans une formule 1 » (jeune homme de 22 ans).

D'autres le relie à la présence ou à l'absence de but : « Quand tu as un but dans la vie, tu ne sens pas le temps qui passe. En l'absence de but, tu sens le temps qui coule, le ressenti du temps est complètement différent » (Jeune homme de 24 ans). Deux termes différents sont ici utilisés relatifs au temps : passer et couler. Le second donne une idée de passivité.

Certains ont l'impression de perdre leur temps, tellement ils ne se retrouvent pas dans leur propre société. « Lorsque tu ne penses pas comme tous les gens, tu te sens vraiment seul et tu ressens une grande perte de temps » (Jeune homme de 25 ans).

L'attente aussi rallonge le temps, elle fait appel à la patience et peut s'accompagner d'incertitudes ou d'inconnu, c'est pourquoi le temps paraît plus long. La patience semble cependant inhérente mais pourrait bien s'amenuiser avec la nouvelle génération. Une jeune fille de 24 ans à qui son père a fait la remarque qu'elle parlait trop vite, lui a répondu que le 21^e siècle est celui de la rapidité où tout s'accélère et rien ne ralentit.

La vitesse exerce une fascination sur l'homme et il m'intéresserait de comprendre pourquoi le fait de rouler très vite en voiture se corrèle à une forme de plaisir. Tout comme le passage rapide du temps qui est synonyme de bon temps.

Les moments passés en groupe sont donc évalués sur l'échelle du temps qui passe comme très rapide. En termes de rapidité, un phénomène a retenu mon attention : la rapidité de la diffusion des nouvelles. Les jeunes passent de longues heures à discuter entre eux. Ce qui suscite l'interrogation : de quoi donc parlent-ils pendant tout ce temps ? Un des sujets incontournable demeure : les nouvelles des uns des autres du quartier, mettre à jour les rubriques ragots de « radio Alep ». La vitesse de la parole dépasserait-elle celle du son ?

Comment donc une nouvelle se propage-t-elle si vite avec une déformation proportionnelle au degré de l'informateur (plus il est loin de la source, plus l'information est éloignée de la réalité ?) A peine la nouvelle est-elle émise, la personne qui reçoit

l'information va devenir émettrice en la transmettant à au moins cinq personnes de son entourage. Lesquelles se chargeront également de la retransmettre à cinq autres personnes et ainsi de suite si bien qu'en une heure le bruit se propage à travers la ville, de bouche à oreille. Malgré le refus de nombreux jeunes d'adhérer à ce système et de le perpétuer, ils baignent dedans. Les sujets abordés de façon quasi systématiques concerneront les ragots frais qui se déclinent selon différentes rubriques : mariage ou fiançailles, faits quotidiens ou faits divers, programmation de rendez vous... « Le téléphone arabe, c'est très efficace et c'est gratuit » !

A travers ces différents témoignages, il est possible de constater d'une part la dimensions structurante et constructive du temps, le lien permanent entre le passé, le présent et le futur et d'autre part le rapport beaucoup plus léger qu'ont certains jeunes du temps et qui vivent dans une philosophie du jour le jour. Le rapport au temps semble moins s'inscrire dans un rapport de mesure mais davantage d'expériences. La programmation et le planning ne sont pas totalement ancrés dans les mentalités, la place laissée au hasard et aux aléas est bien plus importante. La célébration des anniversaires est très récente et semble importée de l'Occident.

II.B.4.3. Passer du bon temps, propos sur le bonheur

En s'intéressant à la notion du temps, on peut également dériver vers la question du bon temps. Comment le bonheur se définit-il ? Sans aborder la dimension philosophique de cette question, nous avons recueilli quelques témoignages auprès de quelques jeunes.

Selon Kim, le bonheur est rare. « Où est le bonheur ? Il n'y en a pas. C'est nous qui créons notre propre bonheur et c'est la vie. Chaque jour, il y a des choses qui me rendent nerveuse, et qui me stressent. Je suis au moins stressée deux jours par semaine. Et il y a cinq ans, au moins cinq jours par semaine. En plus la vie sera de plus en plus difficile avec le travail, il faut en faire beaucoup, énormément. Il faut être confiant mais la vie est difficile, moi j'aime ces difficultés dans la vie. Je n'aime pas du tout toutes ces choses qui arrivent facilement. Quand je travaille et que je me sens fatiguée, quand je réussis de bonnes choses, je me sens très heureuse. Si je prends de l'argent, et qu'il récompense un grand effort, je suis trop contente. En tous les cas il n'y a pas de vie parfaite, c'est une réalité ».

Selon cette jeune fille, le bonheur vient en récompense d'un effort. De l'absence de bonheur en naît le ressenti, c'est une sorte de mise en relief. Elle est la seule parmi les jeunes que j'ai rencontrés à parler de stress car j'avais jusque là plutôt eu l'impression que c'était un sentiment étranger. En effet plusieurs personnes m'ont dit que c'était une maladie de l'Occident qui ne les avait pas encore atteints, et qu'ils n'en voulaient surtout pas. Dans son cas, l'état de stress se répercute sur son alimentation, parfois compulsive.

Sur une note plus optimiste, Rima relie le bonheur avec l'amour, et ce de façon systématique. « Quand tu fais ce que tu aimes, tu te trouves, tu es bien avec toi-même et il y a des gens qui te soutiennent. Quand tu donnes avec amour, tu reçois avec amour. Le bonheur c'est d'aimer et d'être aimé en retour ». Ici, le bonheur réside essentiellement dans le fait d'aimer les autres et d'aimer ce que l'on fait. Aimer appelle sa réciproque.

Le terme « amour » est récurrent dans les paroles des mères de famille, des jeunes filles ou encore dans les expressions de nombreux visages. Cela traduit le solide lien au cœur. L'amour est source de bonheur et vice versa. L'amour est également utilisé pour décrire les relations intrafamiliales.

Pour Maria, la principale source de bonheur est sa foi religieuse. Selon elle, le bonheur vient de l'intérieur et non de l'extérieur et c'est important de d'abord sentir le vide en soi, de ne pas chercher à toujours « avoir » des choses. Elle ressent que la source de son bonheur est son cœur, qu'elle demande à Dieu de remplir. Lorsqu'elle ressent qu'elle est heureuse, son réflexe immédiat est de remercier Dieu et d'apprécier le bonheur qu'il lui a donné. Elle me dit régulièrement que les Anges l'aiment bien, elle le sait au plus profond d'elle-même. Elle parle très souvent de sa foi, à fleur de peau et diffuse son secret du bonheur. La connaissance de soi-même, et savoir ce que l'on veut à l'intérieur de nous-mêmes sont ses clés du bonheur et ouvrent l'accès à une connaissance fine de soi. Elle oppose les sources intérieure et extérieure de bonheur. Cette jeune fille de trente ans s'intéresse beaucoup à la psychologie et met très souvent en opposition la société occidentale et sa propre société car elle y voit une forme de mise en lumière réciproque.

Souad, 22 ans compare aussi sans cesse les deux cultures et souligne que les européens qui viennent dans son pays viennent en quête de ce qu'ils ont perdu dans leur société et, en contre partie, les syriens qui voyagent en Europe sont à la recherche de ce que leur société ne leur donne pas, notamment en termes de liberté et d'individualisme.

Elle constate que leur société ne leur offre pas tant de liberté que la société occidentale mais qu'avec trop de liberté, les gens n'ont plus de direction dans leur vie.

Souad exprime l'existence de différentes formes de bonheur. Sa relation avec Dieu est un pilier de sa vie. Elle voit que dans la société occidentale, les jeunes ne privilégient pas leur relation à Dieu. Ils sont dans une dynamique de projection vers l'avenir, et veulent toujours plus. Mais « à quoi bon s'épuiser ? Un jour, tout s'arrête. C'est pas parce qu'on aura gravi mille sommets qu'on mourra mieux ». Les rêves sont très importants dans nos vies, mais ceux qui sont trop gourmands en rêve s'y perdent. D'après elle, la recherche du bonheur individuel n'est pas un vrai bonheur car il n'est pas partagé.

Sminya, 27 ans, considère cette question comme complexe. « Tout le monde cherche et attend le bonheur mais on oublie qu'on crée notre propre bonheur. La vie ne nous offre pas le bonheur. On peut le trouver par la famille, par les amis, les sourires ou la nature. La vie peut nous offrir des petites choses qui guident vers le bonheur. Mais rien ne sert de le chercher. Notre regard sur le bonheur est très différent selon qui l'on est, une fille ou un garçon, d'où l'on vient et vers où l'on va... On peut chercher le bonheur en soi. On a tendance à oublier la source de bonheur qui est en chacun de nous. C'est très important chez nous les arabes, cette notion d'être satisfait avec ce qu'on a. Vivre avec les chaussures qui sont à sa pointure, et marcher avec aisance ».

Ces différents témoignages présentent les sources de bonheur à l'intérieur de soi ou en dehors. La relation à Dieu est évoquée comme un pilier intérieur de confiance et de force. Le bonheur peut être décrit comme un état, un instant, quelque chose que l'on reçoit ou quelque chose que l'on donne. Si cela n'a pas été évoqué dans les citations précédentes, il ne faut pas omettre qu'une des grandes sources de jouissance des Alépins est de se nourrir. Les repas réunissent et sont un temps partagé, toujours synonyme de bonheur. C'est un phénomène qui traverse toutes les générations. Dans le cadre de cette étude, nous nous sommes particulièrement intéressé au groupe social des jeunes et à leurs modes alimentaires que nous allons présenter dans la partie suivante. Nous aborderons également dans la partie qui vient le rapport à l'espace en cohérence avec la présentation des espaces de consommation.

C. Le temps de s'alimenter et l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires

En introduction, redéfinition de la pratique alimentaire

La socio- anthropologie de l'alimentation considère l'aliment comme un champ privilégié pour saisir les mutations au sein de la famille, et la répartition des rôles. Il s'agit alors d'appréhender à travers l'espace et le temps des modifications comportementales autour de l'acte alimentaire (Poulain et Corbeau, 2005).

Anne Delaballe (2007) rappelle que l'anthropologie alimentaire ne se limite pas à l'analyse du contenu des repas. Elle s'étend à l'étude des pratiques alimentaires et aux règles sociales qui leur sont subordonnées ainsi que leurs dimensions symboliques. D'après Hubert et Cazes-Valette (2006), la cuisine, dans tous ses états et toutes ses significations est un des meilleurs baromètres des mouvements profonds d'une société.

Sociologues et anthropologues de l'alimentation s'accordent à dire que ce que l'on mange et la façon dont on le mange nous révèle. La pratique alimentaire désigne la façon dont on mange, notre position : assise, accroupie, à même le sol ou sur une chaise ou encore debout. Quel intermédiaire entre l'aliment et notre main : des couverts, des baguettes, des morceaux de pain enrobant ce que l'on va consommer ou rien? Pour l'islam, seule la main droite est autorisée pour porter la nourriture à sa bouche.

Avec qui partage-t-on le repas ? Quelles interactions ou absence d'interactions avec l'entourage ? Combien de temps dure le repas et quel est l'espace investi pour sa consommation ?

Pour comprendre l'évolution des pratiques alimentaires, Sigault (1993) nous dit qu'il est intéressant d'analyser les mouvements de basculement des activités culinaires, de part et d'autre de la ligne séparant l'intérieur et l'extérieur.

Concernant les jeunes et leur pratique alimentaire, nous avons pu remarquer que la station debout pour consommer un sandwich ou autre dans la rue, ainsi que la consommation déambulatoire sont les deux principales nouveautés et évolutions que l'on a pu constater pour le groupe des jeunes étudiés. Aussi, faire quelques bouchées de quelque chose que l'on tient à pleine main est en soit aussi une chose nouvelle, la nourriture sur le

pouce. Certains jeunes soulignent leur appréciation particulière de posséder pour eux ce dont ils se nourrissent.

Cette notion nous permettra d'aborder dans la troisième partie l'aspect de la consommation individuelle à travers laquelle on peut deviner une pratique d'indépendance, si on reprend cette parole de Nino : « *C'est avant tout pour la construction de mon indépendance que je ne mange pas chez mes parents* ».

Aussi le fait de regarder la télévision en consommant le repas est récent et de plus en plus fréquent. Dans certains foyers, la télévision est omniprésente et fragilise la convivialité, les téléspectateurs se mettent en mode passif.

1. Jeunesse et cuisines, comment les jeunes parlent de leur nourriture

« *Moi je ne mange pas mais je vis du vent. Je suis très intellectuelle, végétarienne. Mais ici, on ne trouve aucun plat pour les végétariens. Alors je mange des légumes, que des légumes* ». (Jeune fille de 21 ans, unique dans son profil alimentaire)

Aborder la jeunesse à travers son alimentation a pu surprendre les personnes que j'ai rencontrées. J'ai peu à peu acquis le réflexe, là bas comme ici, de demander aux gens ce qu'ils mangent, qui le prépare et comment. A Alep, se demander ce que l'on a mangé est une question spontanée. Aussi, ce sujet ne concernant aucun domaine interdit, il m'était plus aisé de mener mes entretiens. Une sociologue syrienne m'avait mise en garde sur le fait que les personnes interrogées, non habituées à ce type de démarche, manqueront peut être de sincérité, dans la volonté d'avoir un discours correspondant à ce que je veux entendre, (Je me suis gardée d'afficher mes convictions anti « fast food »). Cela rejoint le problème de l'entretien unique, souvent relevé en sociologie.

Comme l'indique I. Garabua-Moussaoui, (2001) l'analyse de la cuisine comme un système de techniques, d'actions, de savoir-faire, de symboliques, de valeurs et de représentations, permet de constater une rupture ou une continuité d'une génération à l'autre. Le stéréotype associe aux jeunes une alimentation à base de pizzas et de hamburger, c'est à dire déséquilibrée et se démarquant du repas familial. Cependant ces marqueurs sont aussi ceux d'une étape dans la vie des jeunes et ne signifient pas un bouleversement du rythme alimentaire. Il s'inscrit dans une dynamique d'affirmation, caractéristique de la jeunesse.

Notre postulat est que l'alimentation en dehors du repas familial et l'usage de nouveaux espaces de consommation (perçus comme des espaces de modernité) tissent une matrice d'autonomie pour le jeune. Cependant deux facteurs posent les limites de ce postulat. Le premier est qu'une infime partie de la population des jeunes peut se payer un repas en dehors de sa maison (Al-Bache et Sauvegrain, 2007). D'autre part il n'est pas rare que les jeunes concernés dépensent l'argent de leurs parents pour cette activité. De quelle autonomie peut-on parler si ce n'est celle de dépenser l'argent de ses parents ?

Malgré cela le phénomène émergent est révélateur d'une lente mutation sociale et mérite que l'on s'y intéresse : de plus en plus de jeunes abordent l'espace public dans un but nourricier. Dans cette partie, nous souhaitons rapporter les informations recueillies auprès des jeunes au sujet de leurs habitudes alimentaires et en filigrane de cela, nous aborderons l'indépendance relative du jeune individu.

II.C.1.1. Le repas de la mère

Globalement, les jeunes rencontrés parlent avant tout de la cuisine familiale, ils louent la cuisine de leur mère, et la décrivent en des termes élogieux. J'ai par exemple entendu : « Ma mère cuisine divinement bien » (jeune homme, 28 ans) ; « Chez maman, c'est bon, tout est naturel et c'est de la nourriture très saine » (jeune homme, 23 ans) ou encore : « elle cuisine étonnamment bien et nous surprend toujours » (jeune homme, 24 ans).

Le caractère sain de la cuisine maternelle fait ressortir une dimension protectrice, la mère veille à la santé de tous. Aussi, le critère de la pureté évoqué auparavant, ressurgit également dans la description des plats. « Je préfère rester à la maison, je suis confiante dans les plats que ma mère prépare, c'est une question de pureté » (jeune fille, 26 ans). Ou encore : « Moi je préfère manger chez moi. Normalement je prends mon repas à la maison. C'est un truc psychologique. Je suis vraiment plus tranquille lorsque je mange chez moi, c'est à la fois plus propre et plus intime. Parfois, je n'ai pas de problème pour manger dehors. Par exemple, si j'ai du travail et que je reviens tard. Alors je mange dehors, et ça va quand même » (jeune fille, 25 ans).

Le cordon ombilical, ramène finalement quasi-systématiquement le jeune à la table familiale : « Moi je pense que la cuisine alépine est délicieuse, je peux manger une fois fast food mais le lendemain je veux la cuisine de maman. D'ailleurs, une fois j'ai mangé

pendant une semaine du fast food et après cela je tremblais, il fallait absolument que je mange un repas de maman ». « Consommer du fast food est une activité extérieure qui nourrit davantage la vie sociale que son propre corps » (jeune homme de 28 ans).

Un seul des jeunes rencontrés (29 ans) n'a pas fait de compliment à propos de la cuisine de sa mère. Il consommait de ce fait tous ses repas à l'extérieur de chez lui. Ce dernier connaissant environ mille personnes ne se souciait jamais d'avec qui il partagerait son repas car il croisait systématiquement une connaissance, sans rendez vous. Les autres jeunes justifiaient leur sortie comme un besoin de diversification alimentaire et de divertissement.

Soulignons que pour la génération précédente, bien cuisiner faisait partie des critères de reconnaissance sociale, parmi les plus importants pour une femme. Lara me signale qu'à la génération de sa grand-mère, les dames faisaient des compétitions entre elles pour savoir qui était la meilleure cuisinière. Chacune s'évertuait donc à inventer des plats, nouveaux et élaborés, ensuite placés au centre de grandes tablées familiales, réunions fédératrices durant lesquelles la force des liens intrafamiliaux s'exprimait. Le repas familial est souvent évoqué par les jeunes comme un havre de joie, quelque chose de paradisiaque d'après certains. Il est un grand moment, caractéristique de la société proche-orientale. Actuellement, le savoir faire culinaire n'a pas les mêmes lettres de noblesse qu'auparavant. La carrière professionnelle féminine passera-t-elle avant les talents de cuisinière ? Rien n'est moins sûr ou peut-être faut il attendre encore une génération.

Au fil des générations, la composition des repas s'est allégée. Beaucoup de jeunes filles ont dit que leur mère cuisinait différemment de leur grand-mère. Auparavant, non seulement on faisait quantitativement plus de plats mais ces derniers étaient aussi beaucoup plus gras à cause de l'utilisation de la graisse animale. En contre partie, beaucoup ont établi le constat que leurs grands parents se portaient bien mieux qu'eux : « Les corps de nos grands parents étaient plus forts grâce à leur alimentation naturelle et saine. Ils bougeaient beaucoup plus que nous et dormaient tôt car ils n'avaient pas de télévision » (plusieurs jeunes ont fait cette remarque).

Il y a également un allègement dans le temps de préparation, qui était très long dans la cuisine traditionnelle. D'après certains, le repas a besoin avant tout du jour, c'est-

à-dire du temps qu'on lui consacre, avant même sa cuisson. Les jeunes sont sensibles au temps consacré par leur mère à la préparation du repas. Il apparaît que les garçons maintiennent leur préférence pour les plats traditionnels, « bien meilleurs ». Une mère m'explique également que son fils ne se régale que des plats dont il sait que la préparation est très longue et élaborée. Il aime les aliments qui ont été transformés par le travail manuel, la cuisson et la confection, tout en faisant partie de ces personnes qui font deux bouchées d'un plat délicieux et résultant d'une longue préparation. La mère montre néanmoins sa satisfaction. La rapidité de consommation serait-elle un indicateur de l'appréciation de la saveur? Ici encore, le facteur vitesse est synonyme de plaisir !

Alors que je rencontrais un groupe mixte et m'entretenais avec eux de ce qu'ils mangent etc. à propos des préparations alpines traditionnelles, les garçons les appréciaient toujours tout en leur attribuant un caractère parfois désuet vs les plats plus modernes que l'on trouve en restauration. Les filles pour certaines les dédaignaient et se montraient plus attirées par quelque chose de plus léger. Pour les filles soucieuses de leur ligne, ces mêmes plats pourront être taxés de lourds et de pesants sur l'estomac. Elles expriment donc qu'elles ne veulent pas s'en encombrer, ni par acquisition de la recette, ni par sa consommation. « J'aime la nourriture légère et fraîche, les deux. Je pratique des privations alimentaires si j'ai beaucoup de travail ou des études ou si j'ai un peu de kilos en trop. Je grignote souvent du chocolat, des chips, des biscuits, des pop corn, des katakit, des mars, des master corn. Je m'occupe beaucoup de ma ligne, je veux être longue et mince. Je marche souvent avec une amie pendant une demi-heure ».

La préoccupation de l'apparence influence les jeunes filles dans leur choix alimentaire. Cependant les pratiques de grignotage, courantes, sont contradictoires avec leur recherche esthétique. La cuisine traditionnelle est boudée par celles qui préfèrent des préparations plus légères et non associées à un interminable temps de préparation. Les filles et les garçons expriment un point de vue différent à propos de la cuisine traditionnelle, les hommes la vantent davantage car ils n'ont pas à la préparer.

Pour certains jeunes, il n'est pas question de parler de la cuisine mais seulement de la gastronomie alpine, incomparable avec la cuisine. « C'est comme ça chez nous. La fille cuisine et c'est l'homme qui travaille. La gastronomie garde l'identité et les spécialités de tout un pays. Nos pays voisins comme le Liban et la Jordanie ont énormément perdu

de leur cuisine mais spécifiquement à Alep, on préfère les plats traditionnels et on a su maintenir tout notre savoir faire » (jeune homme de 28 ans).

Les jeunes interrogés citent comme composition des repas familiaux, toujours des plats caractéristiques d'Alep et bien connus comme les *ma'chis* (légumes farcis), les *kebbés* divers et variés, les *yabraqs* (feuilles de vigne farcies), les *chich beuraks* (ravioles de viande cuites dans du laban) les aubergines façon turque, les soupes, le riz, le steak avec des frites, la *mouloukhyé* (corète potagère) et ils citent également les gratins, lasagnes et pizzas dont l'apparition est beaucoup plus récente sur la table alépine.

Les jeunes Arméniens ou les jeunes Kurdes, spécifient d'emblée leur origine et nomment les plus connus des nombreux plats qu'ils consomment et qui sont caractéristiques de leur groupe, tout comme les Arabes citent les plats de la cuisine arabe. Les jeunes filles sont plus à même de citer plusieurs noms de plats.

L'ensemble des communautés ont adopté ce qu'ils nomment communément la cuisine alépine, héritage de différentes cuisines (cf. première partie). Il semble que la démarcation en fonction des communautés d'appartenance s'estompe à la génération des jeunes. En effet des amitiés peuvent se nouer entre des jeunes issus de confessions différentes, dans un cadre universitaire ou professionnel. Certaines jeunes filles connaissent les plats spécifiques aux autres communautés et elles s'expliquent parfois entre elles certaines traditions propres à leur communauté. Il semblerait cependant que cela concerne davantage les classes privilégiées, aspect sur lequel je reviendrai plus loin : le dénominateur argent a la vertu de moins diviser les gens.

Certains aspects sensibles demeurent cependant. L'alcool est le principal marqueur de différenciation. Et certains lieux sont dotés d'une dimension confessionnelle. Par exemple, un jeune chrétien avait le projet d'ouvrir un café où il vendrait des sandwiches au jambon, afin de sélectionner sa clientèle et d'être sûr de « rester entre eux ». Cela copie un peu le modèle des clubs chrétiens qui regroupent des activités sociales, sportives ou spirituelles. Les relations intercommunautaires pour la génération des jeunes semblent avoir une dynamique différente de celle de la génération des parents. Nous reviendrons sur ces aspects plus loin.

La cuisine de la mère demeure toujours et pour toute la vie, une référence ou un paradis perdu de l'enfance.

II.C.1.2. Exercice de comparaison entre les repas familiaux et les repas pris à l'extérieur

Une des questions que je posai aux jeunes était de comparer un repas familial à un repas consommé entre amis. Le repas familial prend autant de variantes de styles qu'il y a de familles. L'atmosphère des repas familiaux varie en fonction de la composition familiale, du nombre d'enfants, de l'âge des parents, de la majorité masculine ou féminine, de la présence de la TV, du tempérament du père de famille, figure autoritaire, mais aussi en fonction du nombre de plats et de leur qualité etc.

Parmi les jeunes qui prennent leur repas à l'extérieur, certains ne remangent pas lorsqu'ils rentrent chez eux alors que d'autres mangent deux fois. Les parents ne conçoivent pas en effet que le jeune s'alimente exclusivement à l'extérieur.

La majorité des jeunes privilégie le repas familial, qui correspond à un rassemblement nécessaire, et à un moment privilégié pour se retrouver en famille et parler de sa journée. Les délices nourriciers réunissent et fédèrent. Les jeunes préférant prendre un repas avec leurs amis sont plus rares, cela dépend du genre, de l'âge et du milieu d'origine.

Ceux qui n'envisagent pas de prendre leur repas en dehors de leur maison ne connaissent que la cuisine de leur mère et n'imaginent pas en goûter une autre. « Nous pouvons prévoir les plats que ma mère prépare, chaque jour elle prépare de la salade et deux plats chauds. C'est toujours très bon. Autour de la table, on ne reste pas beaucoup de temps. Moi je reste dix minutes et mon frère vingt minutes. Ma mère elle reste beaucoup car elle s'occupe de tout le monde et elle ne prend même pas le temps de manger. Ensemble, on discute de beaucoup de choses, de nos études, de nos amis, des programmes de la télévision. Mon frère prend beaucoup la parole. Mes parents aiment parler de la société. On ne regarde jamais la télévision en mangeant car ça met une mauvaise ambiance et on ne prête pas attention à ce qu'on mange» (Jeune fille de 22 ans). La figure de la mère est centrale, dans tout ce qui gravite autour de la cuisine.

Pour certains, l'envie de diversification est le moteur qui pousse à consommer d'autres cuisines. « Nos parents font toujours un repas traditionnel syrien, que l'on mangera parfois pendant plusieurs jours. Toutes les familles ne peuvent pas se permettre de manger différent chaque jour, alors que beaucoup de jeunes veulent

toujours de la nouveauté. C'est pourquoi ils ont de plus en plus recours aux plats occidentaux comme les pizzas. Mais notre cuisine est très riche, délicieuse. On n'a pas besoin de la cuisine occidentale».

Les jeunes hommes, plus que les jeunes filles, préfèrent se restaurer à l'extérieur et rester entre amis car c'est selon les adeptes de cette pratique, plus amusant et plus passionnant que l'aspect routinier du repas familial. « Avec mes amis, il y a plus d'ambiance, je m'amuse beaucoup ». La vie sociale étant particulièrement riche, certains ne fixent même pas de rendez vous. Le lieu de consommation sera déterminé par qui il a croisé et où. Une demi-heure après, chacun repart de son côté. Ils apprécient mutuellement le caractère improvisé et non formel du « repas » partagé. Par ailleurs, beaucoup de sorties au restaurant peuvent faire l'objet d'une organisation minutieuse préalable.

Le contenu des discussions et les sujets abordés se relie à la composition de la table et aux habitudes de chacun de se livrer plus ou moins.

« Quand je mange avec mes amis, nous parlons beaucoup et nous rions beaucoup. Quand je mange avec ma famille, nous parlons mais il y a une différence entre mes amis et ma famille. Avec ma famille nous parlons de nous et de la maison. Quand je mange avec les amis, nous parlons de problèmes, de nos déceptions et de nos études. Pour moi, quand je parle avec mes amis, je me sens confortable. Par exemple je parle des difficultés dans le monde artistique ». (Jeune homme de 25 ans)

Les jeunes apprécient le repas amical pour diverses raisons : la diversification, changer de lieu, voir d'autres visages mais aussi partager des sujets de discussion qu'ils n'ont pas forcément envie d'aborder avec leurs parents. Le repas amical possède aussi un caractère festif, s'il n'est pas trop répétitif, quotidien.

II.C.1.3. S'alimenter dehors

Se rendre au restaurant ne répond pas forcément à une régularité établie. Ce sont davantage des occasions qui se présentent, à l'initiative d'un ou de plusieurs. Lorsqu'un groupe de jeunes décide d'aller prendre un repas au restaurant, ils font une commande générale de plats installés au milieu de la table. De plus en plus dans les restaurants, les plats sont individualisés et chacun se retrouve avec son assiette. Le choix des plats est souvent influencé par ce que prennent les autres et ils choisissent aussi des plats qu'ils

partageront ensuite. Lorsque les assiettes arrivent, ils se proposent ou se font goûter les uns aux autres. Lorsqu'ils n'ont plus faim, ils s'arrêtent. Laisser des restes ne les traumatise pas. Leurs plats favoris sont : les cordons bleus, les *chikens nuggets* (c'est-à-dire des petits morceaux de poulets imbibés de sauce puis frits) et le *poulet proasted* (dont la peau dore et boursoufle car elle a été imbibée au préalable d'une sorte de pâte à beignet). Les cartes proposent de nombreux plats. On peut citer par exemple parmi les salades : salade César (laitue avec des morceaux de poulet grillés, des croûtons de pain et des cubes de fromage), salade grecque (concombre, tomates, olives noires, fromage fetta), ou encore rocca salade (feuilles de rocca, champignons frais, oignons). Pour les plats principaux : du filet de bœuf grillé, des escalopes de poulet panées, des brochettes de poulet avec épices, du poulet mariné selon diverses préparations... Les pizzas se déclinent aussi en plusieurs modèles : pizza italienne, aux quatre fromages, margharita, américaine, végétarienne ou de composition choisie par la personne.

Lors de l'arrivée de l'addition⁶³, chacun (ou chacune s'il y a exclusivement des filles), se précipite pour payer et inviter les autres, dans un vif élan de générosité. Le jeune homme oriental aura toujours le soin d'inviter celles qui l'entourent, c'est tant un devoir qu'une galanterie.

Pour un couple de jeunes amoureux qui se rend au restaurant, se faire goûter réciproquement dans l'assiette l'un de l'autre est une marque d'affection. Ils useront d'autres codes de séduction, caractérisés par leur discrétion.

Au sujet du hamburger, qui est la figure emblématique de l'alimentation moderne, il ne semble pas complètement rentré dans les mœurs. Il est apprécié pour son goût par certains, sans emphase. Beaucoup ont conscience de son caractère non diététique : « Si je mange du hamburger, mon ventre devient gros et me fait mal. Il a trop de calories et il n'est pas sain ». D'autres l'ont évoqué comme un poison.

Alors qu'il m'avait été recommandé pour mon étude de rencontrer une jeune fille nommée par ses amis la « championne du hamburger », ma première surprise fut de me retrouver face à une jeune fille très frêle et dont les propos sur le hamburger n'étaient pas si élogieux. « Les hamburgers du Liban sont bien meilleurs que chez nous. Tu sais, ici on

⁶³ Les jeunes distinguent d'ailleurs le partage de la facture à l'européenne (chacun paie sa part), à l'américaine (division du total par le nombre de personnes présentes) ou à l'orientale (un paie pour tous et sera invité le tour suivant).

a simplement de la mayonnaise, des tomates, des patates et de la viande et quand on s'en rend compte, ça ne donne pas aussi envie que ça ». La cuisine ne l'a jamais intéressée. Depuis quatre ans, elle consomme quotidiennement ses repas à l'extérieur de la maison et se rend soit au *Turtles*, au *Bel Ami Pizza*, ou au *Taza* (tous ces restaurants se trouvent à Suleymanié) ou encore au *Hattab*, sandwicherie près de la gare de Bagdad. Son fiancé l'accompagne. Elle y va aussi avec son groupe d'amies filles, elles sont cinq et commandent un narguilhé qu'elles fument tour à tour, sur les terrasses ou à l'intérieur des cafés. Elle commande toujours le même plat : des escalopes avec des *nuggets*, des frites, de la salade et elle boit du *Seven Up* (environ deux canettes).

Elle relie sa grande consommation de fast food au caractère pratique : rien à faire, si ce n'est manger. En plus elle préfère le goût en comparaison à la cuisine de sa mère et c'est pourquoi elle prend tous ses repas à l'extérieur.

Elle envisage d'apprendre à faire la cuisine après son mariage. Elle ne veut pas que ses enfants mangent le fast food car c'est mauvais pour leur santé. « Tous les gens disent qu'il ne faut pas manger à l'extérieur parce qu'on ne sait jamais si c'est propre et on peut attraper des maladies. Moi j'aime ça et du coup je ne fais pas attention ».

Son mariage l'incitera à un retour aux « traditions », ce qui est un phénomène général. Les jeunes à qui je demandais s'ils s'imaginaient dans dix ans se retrouver à nouveau entre amis autour des hamburgers en après midi ou en soirées me répondaient par la négative. Ils laissaient deviner un « retour à la normale » ou un rangement dans les normes sociales : « refaire ce que nos parents ont fait avant nous ». (Schéma de reproduction sociale). Ce détail a toute son importance et laisse penser que cette nouvelle forme de loisir pour les jeunes n'est qu'un épiphénomène et qu'ils suivront à nouveau le schéma appris de leurs parents. Comme s'il s'agissait d'une parenthèse, d'une étape qui marque l'époque de la jeunesse. Il serait cependant nécessaire de ré interroger ces personnes dans plusieurs années afin de savoir réellement quelle distance elles ont gardé avec les « fast food » ou les restaurants.

Pour les repas pris en dehors de la maison, les jeunes distinguent ceux qu'ils partagent en famille ou entre amis. Le caractère traditionnel ou moderne de la cuisine, le budget et les fréquentations détermineront le choix de la place. Il est important de remarquer que les Syriens qui émettent une certaine réserve quant à la nourriture d'origine étrangère ou inconnue, dans le cadre des sorties au restaurant, abandonnent complètement ces préjugés.

II.C.1.4. Les boissons

« Boire est essentiellement un acte social, accompli dans un contexte défini » M. Douglas, 1987.

Comme le souligne Igor de Garine, s'intéresser aux boissons fait partie de la compréhension du système alimentaire. En Syrie traditionnellement, au-delà de l'eau, le thé et le café sont les boissons consommées en grande quantité et sucrées.

Les jeunes sont consommateurs de jus de fruits mais davantage de boissons pétillantes qu'ils apprécient pour leur caractère sucré, rafraîchissant et moderne. « Moi j'ai besoin de coca chaque jour, nos parents préfèrent le yaourt liquide, mes sœurs et moi préférons le coca » (jeune fille 22 ans). Les moins de 20 ans, ont pour certains une consommation impressionnante de boissons gazeuses, certains d'entre eux allant jusqu'à la dizaine de petites bouteilles bues (ou plutôt avalées) par jour. Ces bouteilles sont peu coûteuses et bien sucrées. On peut les trouver chez l'épicier du coin, qui rend la consigne en retour de la bouteille.

Les jeunes apprécient de plus en plus le Nescafé, au détriment du café turc. A l'instar de la nourriture fast food, ils apprécient qu'il soit plus rapide à préparer et le trouvent plus moderne. Une minorité boit du café turc.

Certains des jeunes chrétiens se différencient en consommant des boissons alcoolisées (vin rouge, arak, whisky) mais ne poussent, à leur dire, jamais jusqu'à l'ivresse. C'est un domaine qui touche au *haram*, (interdit) pour les jeunes musulmans. Un jeune musulman de 22 ans explique qu'il ne recherche pas quelque chose qui le met hors de lui ni à dépasser ses limites. Par curiosité, il a voulu une fois goûter « Une fois j'ai bu de l'alcool fort, j'ai trouvé ça vraiment pas bon. Ça m'a brûlé et j'ai pleuré. Les cigarettes aussi, je les déteste. Mon frère, il fume un peu pour faire bien car il voudrait avoir des amis. Mes amis disent : prend une petite goutte, ce n'est rien mais moi je suis croyant, je ne peux pas infiltrer de l'alcool dans mon corps. C'est entre Dieu et moi, j'ai des règles à respecter ».

◆ Le narghilé

La consommation du narghilé est également un phénomène qui prend une grande ampleur. L'on dit bien « boire le narguilé », le terme arabe pour signifier boire et fumer

étant le même. Pour les jeunes hommes, cela fait partie des mœurs. Pour les jeunes filles, à l'extérieur, c'est une nouveauté qui souvent leur fait passer le temps dans les cafés en étant sûre qu'elles ne prendront pas un gramme avant d'avoir quitté le café.

II.C.1.5. De l'importance de l'apparence

Les représentations des jeunes face à la cuisine relèvent de différentes facettes. Une facette qui de façon récente prend le dessus concerne la démarche diététique. L'image de la cuisine maternelle traditionnelle saine et « naturelle » n'est pas toujours synonyme d'une cuisine « light » de plus en plus recherchée par les jeunes filles. Cette quête de cuisine basse calorie, peut être elle aussi à l'origine d'une démarcation du repas familial, et nous verrons différentes stratégies établies dans cette dynamique de faire attention à sa ligne.

Nous voyons donc se dessiner deux trajectoires : d'une part ceux qui cherchent un environnement social et spatial nouveau pour s'alimenter, dont le rythme et la régularité s'accroissent faisant passer ces moments de partage du statut exceptionnel à celui occasionnel et d'autre part, celle des jeunes qui par souci de maintien de leur ligne rompent dans la mesure du possible avec le repas du soir. « Ici nos filles à partir de 16 heures elles ne mangent plus rien » (homme alépin).

Il y a un concept autour duquel j'aurai souhaité recueillir plus d'information, qui concerne la lourdeur de certains plats. Est-ce qu'à leur caractère lourd s'associe aussi l'aspect parfois pesant du repas parental traditionnel ? Cela n'est pas toujours vérifié. Certains jeunes hommes évoquent en effet la lourdeur des traditions et du poids social. Par exemple un jeune homme de 37 ans célibataire se faisait demander systématiquement à chaque repas et plusieurs fois de suite par ses parents quand il comptait se marier. Certaines jeunes filles font référence à la lourdeur de certains plats, lesquels seraient susceptibles de leur donner plein de calories. Dans un cas comme dans l'autre, ils expriment une envie de s'en éloigner.

La transgression, l'évolution des habitudes alimentaires font partie du processus d'évolution inhérent à chaque société. Certains paradoxes surgissent de façon concomitante. Celui qui m'a paru le plus flagrant est le suivant : dans une société où la femme vit principalement à l'abri des regards et de ce fait consacre une grande partie de son quotidien à faire la cuisine, les jeunes filles qui marquent un désintérêt naissant pour la cuisine se placent volontiers dans un champ de visibilité dont les faisceaux balayent les places fréquentées de la ville moderne. On assiste ainsi à un abandon de certaines

pratiques culinaires et à un renversement de certaines normes sociales, à la frontière entre le caché et le montré. Ce phénomène est plus de l'ordre de l'épiphénomène mais il mérite d'être étudié. Au-delà de sortir de chez soi, une gamme de « façons d'être » apparaît, dans le regard de l'autre.

L'alimentation en tant que processus global incluant aussi bien les aliments consommés que leur préparation, est un révélateur du changement des sociétés contemporaines. Barou (1997) exprime certaines « tendances lourdes » telles le primat de recherche de la beauté et de la santé sur la recherche du plaisir et de la convivialité. Le glissement se fait d'une génération à l'autre. La privation est adoptée d'autant plus facilement que les cycles religieux prévoient durant l'année une période de jeûne. Une jeune fille chrétienne d'une vingtaine d'années a eu l'initiative de suivre successivement le carême catholique et le carême orthodoxe soit 70 jours durant lesquels elle se privait de tout aliment d'origine animale. Sa démarche semblait tant motivée par des motifs religieux que diététiques. A la suite de quoi, elle s'est retrouvée complètement épuisée et sans force mais fière d'avoir tenu son défi. Cette situation illustre l'importance de l'emprise religieuse tout comme celle de la volonté de sculpter son corps.

L'apparition de pléthore de produits pharmaceutiques pour aider à la perte de poids illustre de façon flagrante le rêve de rester mince sans effort. Mais nous avons présenté là quelques cas extrêmes et globalement les jeunes ont un rapport très étroit à la nourriture qui illustre l'indéfectible lien affectif. Ces aspects seront pris en considération dans la troisième partie.

Soigner son apparence et sa ligne, c'est aussi dans la démarche de se faire remarquer à l'extérieur. L'existence d'espaces à fréquentation majoritairement jeune va inciter chacune et chacun à un effort particulier avant de retrouver les autres.

2. Les nouveaux espaces de consommation

Leyla Vignal (2007) note la transformation du paysage urbain, sous l'influence des nouvelles formes de consommation introduites en Syrie. La récente ouverture économique du pays sur la scène internationale, dans la dynamique du processus régional d'ouverture, s'est accompagnée de l'ouverture progressive des industries de la consommation courante.

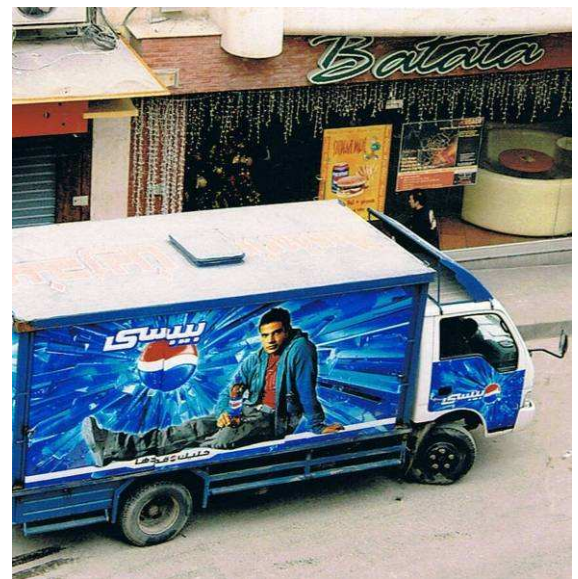
Au secteur des biens agro-alimentaire correspond le développement d'une industrie privée très dynamique qui fournit en 2005 les trois quarts des produits disponibles sur le marché. Le reste est une production industrielle du secteur public. L'offre dans les deux cas est croissante, à l'image de l'industrie agro-alimentaire libanaise qui représente la plus large partie de son secteur industriel. Aussi, la transformation de l'offre alimentaire induit-elle de nouvelles modes alimentaires. Il suffit de porter attention aux rayons des épiceries pour s'apercevoir que les produits issus de l'industrie agro-alimentaire ont envahi le marché. L'exemple des chips à lui seul permet de dresser un constat alarmant : leur introduction est relativement récente mais massive. Les biscuits salés et sucrés sont donc entrés dans les mœurs alimentaires.

Le développement de l'affichage publicitaire a aussi sa part de responsabilité dans l'évolution des préférences alimentaires. Il est impressionnant de constater à quel point les affiches et portraits du feu président ont été remplacé par le nouvel affichage publicitaire [cf. planche 8 de photos].

Les espaces de consommation connaissent une expansion forte et instaurent un nouvel équilibre dans les dynamiques de consommation. Leur présence dans la ville ainsi que les mouvements des consommateurs s'inscrivent dans un autre rythme, celui du loisir.

Les lieux publics et la consommation sont étroitement liés si bien que leur évolution est concomitante. En Alep, la toponymie se réfère très souvent à l'espace alimentaire : les gens se localisent souvent par le nom du restaurant se trouvant dans les parages.

* Planche 8 : L'affichage publicitaire alimentaire dans l'espace public.



II.C.2.1. Les cafés

Les cafés d'Orient, antérieurs aux restaurants, remontent à l'époque ottomane. Randi Deguilhem (1997) signale leur présence dans les grandes villes et quelques villages ottomans, comme un bouleversement dans les mœurs masculines en Syrie comme dans les autres régions de l'Empire. Leur apparition et leur insertion dans l'infrastructure du tissu urbain sont à l'origine de nouveaux rapports sociaux, économiques et politiques. Ces lieux sont reconnus comme des espaces de rencontre où l'on peut se retrouver, s'informer et échanger, un cadre de relations sociales librement choisies (Desmet-Grégoire, 1997).

Le temps s'y écoule, Jean-Claude David les décrit comme des lieux capteurs du temps libre, des lieux de réunion pour jouer ou pour débattre des affaires publiques, autour d'une tasse de café. La ville d'Alep a une tradition ancienne des cafés, comme en témoigne le chapitre sur « Le café à Alep au temps des Ottomans » de J-C David (1997) qui précise que du Caire vers Istanbul, la boisson du café n'est plus exclusive aux religieux⁶⁴ ou aux hommes, elle s'inscrit dans un espace de consommation qui s'insère dans la dichotomie masculin/féminin de la ville et s'y adapte.

Lorsque aller en dehors de la maison n'est plus une activité exclusivement masculine, une nouvelle configuration des catégories privé/public et masculin/féminin est en cours. La visibilité des femmes dans l'espace public en est un indice. (Desmet Grégoire, 1997).

Les espaces de vie dans l'espace urbain recréent un rythme quotidien, au-delà de l'organisation binaire entre le lieu de travail et le lieu d'habitation. Un nouveau pôle se met en place, lieu d'accueil pour passer son temps libre. Les cafés actuels sont des lieux recherchés par les jeunes. Ils s'y retrouvent en groupe ou en couple, mais pas encore seuls.

II.C.2.2. Les lieux pour se restaurer

Les restaurants subissent également une évolution très marquée dans leur aménagement et leur service. A l'origine, de nombreuses auberges ou lieux de restauration s'étaient ouverts au cœur du quartier de Bab el Faraj et dans les souks, pour accueillir les voyageurs et commerçants de passage à Alep. Les hommes célibataires fréquentaient

⁶⁴ D'après le même auteur, Le café favorise la veille et la prière des mystiques soufis.

également ces lieux. On trouve de nombreux restaurants proposant des brochettes et viandes grillées, près de la Grande Mosquée et de la tour de l'horloge.

L'espace de la cuisine professionnelle est souvent visible, derrière un vitrage, afin que les clients puissent apprécier sa propreté. Les restaurants commencent majoritairement par des entreprises familiales où chacun apporte sa contribution, ou par des partenariats. Les styles actuels des restaurants oscillent entre tradition et modernité.

Autour de la tour de l'horloge, se comptent de très nombreux restaurants, situés au premier étage et qui proposent une cuisine alépine. L'ambiance est animée, les tables sont basses, ainsi que les banquettes. Les clients viennent en famille ou pour des repas d'affaire. En bas, côté rue, un jeune homme rameute les passants en jouant avec leur sensibilité gourmande.

Le restaurant Bazar El Charq, qui a à peine dix ans propose de la cuisine familiale alépine (on y trouve plusieurs centaines de plats). Le chef cuisinier a été formé par les épouses et mères des associés du restaurant. Leur décoration, type oriental reste volontairement discrète « la simplicité fait la beauté ». La clientèle est essentiellement composée d'hommes d'affaires du fait de leur situation face à la chambre du commerce et de l'industrie d'Alep et de nombreuses femmes voilées venues entre amies ou en famille.

De plus en plus les restaurants se reconvertissent en lieux pour les célébrations : après la matinée du mariage, les femmes s'y retrouvent entre elles ou encore pour le mariage même, les deux familles s'y rejoignent dans la fin de l'après midi. Auparavant les femmes se retrouvaient entre elles dans des endroits comme le théâtre avec un orchestre de femmes, une chanteuse, des serveuses, qui servent des petits snacks. Mais depuis 30 ans, c'est une coutume d'organiser les célébrations dans les restaurants, ainsi que dans les hôtels, surtout chez les familles « ouvertes », ne restant pas enfermées chez elles ou dans leurs idées. Dans le cadre de ces soirées, la nourriture servie pourra être traditionnelle ou occidentale.

Christa Salamandra (2006) observe ce phénomène dans la ville de Damas et le relie à une forme de distinction sociale, au sens bourdieusien. Cette dernière est variable, en accord avec les circonstances changeantes qui amplifient ou diminuent le fait d'investir certains lieux. L'accès à ces lieux est alors réservé à une certaine élite qui veille à sélectionner sa liste d'invités.

II.C.2.3. Les espaces de consommations pour les jeunes

Quelques lieux de consommation de quartier, destinés aux jeunes vont être ici présentés.

Concernant le modèle « fast food » et son introduction en Syrie, l'interdiction de séjour de la chaîne de restaurants Mac Donalds, pour des raisons politiques et économiques, place la Syrie du côté des pays à économie fermée et « résistants à l'américanisation ». Cependant le modèle américain a inspiré certains pour développer des restaurants modernes.

Construit depuis cinq ans, le restaurant Batata⁶⁵ situé au cœur du quartier chrétien d'Aziziyé est certainement la référence du restaurant fast food occidental. Ils sont une équipe de douze avec deux chefs cuisiniers. L'aménagement est copié sur le modèle américain, ainsi que son équipement. Leur « burger shop » propose une gamme variée de hamburger, dont le « *kafta hamburger* », plat à influence orientale. Les tarifs des hamburgers sont de 200 LS (3 euros) pour les super size et 175 pour les moyens. Le prix des frites a suivi celui du cours des pommes de terre qui a presque doublé (de 50 LS (70 centimes d'euros) à 90 LS le kilo), suite à l'inflation des prix des fruits et légumes. Ils importent leur pain de l'Arabie Saoudite mais prévoient depuis peu de prendre un autre fournisseur local. [la carte de leur restaurant figure en Annexe 9]

Leur marketing propose des menus saisonniers. Chaque jour une nouveauté est introduite comme par exemple la « mexicain food », épicée, relevée, des poulets aux épices, des hamburgers à la sauce relevée. Ils proposent aussi des menus aux fruits de mer dénommés « sea food » avec par exemple des beignets de crevettes. Leur capacité à délivrer un repas est de quatre minutes. Selon moi ce type de restauration contribue fortement à l'érosion de la patience et donne à l'acte alimentaire de nouveaux repères temporels.

Ils sont équipés de machines à glaces et de machines dont le design est très proche des machines américaines, pour faire les grillades (machine Woolf) ou les congélations (équipement Master Fry). Ils proposent des glaces au « kit kat », ou au biscuit « oreo », des « milk shake » au Sunday fleury. Ils ornent donc leurs glaces de tous les biscuits chocolatés imaginables.

⁶⁵ Je viens d'apprendre qu'il a été remplacé par KFC. Les changements s'opèrent rapidement. Il a certainement été transféré dans un autre quartier de la ville.

Depuis un an, ils ont l'autorisation de vendre du Pepsi et la boisson Mandarin qui est son équivalent, version locale⁶⁶.

Le propriétaire de ce lieu replace cette expérience en dehors du contexte de la mondialisation : il ne s'agit pas d'une chaîne étrangère s'imposant chez eux, mais d'un projet syrien de toutes pièces. Cela se répercute sur leurs prix et ils deviennent de ce fait compétitifs. En effet, un repas pris au KFC de Damas (Kentucky Fried Chicken), basé sur une filière halal) revient environ à 7 euros ce qui est inenvisageable pour un syrien moyen. Chez eux, le prix d'un repas est compris entre 3 et 6 euros. L'ouverture d'autres restaurants étrangers leur permettrait d'être compétitif et d'offrir aux gens un menu plus abordable que le Mac Donalds. La clientèle face à ce choix pourrait apprécier davantage leur offre.

Il insiste enfin sur le fait que l'endroit est avant tout un lieu de rencontres, où les gens se rendent avec ou sans rendez vous et plus particulièrement au cœur de l'après midi, puis le soir entre 19 heures et 21 heures. A force de se croiser, ils se mélangent les uns aux autres. En heure de « rush », ils sont à peu près 150 sur place, il s'agit principalement d'un regroupement de quartier. Quotidiennement, ils servent entre 150 et 200 plats (le week-end) et en moyenne 600 plats par semaine. Selon lui, leur restaurant ne fragilise en rien la gastronomie syrienne qui reste toujours très présente dans les maisons.

Dans leur sous sol, il y a une grande salle de jeux pour les enfants, leurs mamans et leurs nounous. Ce type de structure conditionne dès leur plus jeune âge les enfants aux loisirs de consommation.

Les sandwicheries, fameuses à Alep, sont une preuve de la réussite de petites entreprises familiales. Elles sont les précurseurs de l'alimentation type « take away » car elles offrent un « cale faim » servi rapidement, que l'on emporte et dont on fait quelques bouchées. En approvisionnement, elles ont un débit atteignant jusqu'au millier de sandwiches par jour. La consommation du sandwich, est une petite pause culinaire que chacun s'accorde à tout moment, qui existait déjà à la génération précédente. Leur préparation est aussi très brève. Cela est très frappant chez les vendeurs de sandwich falafel qui organisent leur espace de travail et leur temps de façon optimale, une minute leur suffit pour emballer un sandwich garni de beignets falafel, avec accompagnement

⁶⁶ De nombreuses marques syriennes comme Mandarin, Salabil, Ugarit proposent des boissons gazeuses.

Depuis 30 ans, la sandwicherie Crosby dont le nom est celui d'un fameux musicien de jazz, offre de la nourriture traditionnelle familiale d'Alep, à laquelle s'ajoute de la « junk food » (burgers, pizza, nuggets...) Ils proposent également la livraison à domicile. A l'origine, les plats proposés étaient cuisinés à la maison, les sandwiches alépins, les sauces et les garnitures d'accompagnement. Sans faire de statistiques, ils estiment leur nombre de clients quotidien entre 20 et 100, pour une surface de quelques mètres carrés, entre midi et minuit trente. La présence du club sportif à côté a garanti une clientèle jeune et nombreuse. La fréquentation est majoritairement la tranche d'âge des jeunes, qui ont entre 10 et 18 ans. Leur devise est la suivante : « tout sandwich alépin est meilleur que les autres ». Ainsi, ils proposent des sandwiches au poulet, au fromage, avec langues d'agneaux, de la cervelle panée, du foie de volaille et au milieu de tout cela quelques Crosby Burgers au poulet, au fromage, au jambon... [cf. brochure en annexe numéro 9] Crosby a ouvert parmi les premiers « fast food » à l'alépine. Suite à quoi Bassel s'est mis à vendre des galettes cuites sur le *sajj* (plaque chauffante) et des crêpes. Les crêpes connaissent d'ailleurs un grand succès, salées ou sucrées, elles sont très bien présentées et mises en valeur dans les formules take away et surtout dans les restaurants. Puis s'est ouvert, face à Bassel, le restaurant Batata, suivi d'une autre sandwicherie cafétéria : « 3 amigos ». En bas de la même rue on trouve les vendeurs de glace (Sallora) et pâtisseries. La consommation des glaces à elle seule pourrait faire l'objet d'une étude tant elles sont appréciées, à toute heure de la journée. Tout cela semble indiquer que l'affaire est florissante, en terrain gourmand...

Dans un autre quartier, au centre de Mogambo (Nord Ouest), c'est une toute autre histoire avec une ancienneté différente. On voit maintenant apparaître sur les murs des publicités pour encourager les gens à faire des régimes. Même dans un des restaurants, les sets de table étaient des publicités pour un médicament permettant de ne pas stocker les graisses. Les nouveaux restaurants sont investis comme des lieux de fréquentation, de loisirs, de passe-temps. On s'y retrouve entre amis, en groupe d'hommes ou de femmes, parfois en groupes mixtes ou encore en famille. Les tables, à composition variable sont plus ou moins animées, plus ou moins figées.

Les décors de ces nouveaux cafés cherchent de façon générale à recréer un style particulier et propre au lieu. Les restaurants qui veulent le plus s'afficher comme modernes, ont adopté une peinture murale de couleur assez criante, parmi les couleurs primaires : bleu (Pizza House), jaune (Grand Station) ou rouge (Grand House).

Aux murs sont accrochés des posters de taille variable ou des photographies. Les posters sont principalement des images de « stars » ou de personnages de bandes dessinées (par exemple les Simsons), avec des inscriptions en anglais. Le style du décor varie beaucoup selon les endroits, allant du sobre, élégant, discret au style « teenager » à l'américaine. Beaucoup de cafés-restaurants ont une façade de baies vitrées qui leur donnent plus de clarté et font parfois office de vitrine.

Les tables et les fauteuils correspondent souvent à un design moderne, en bois, en plastique ou en acier. Leur aménagement laisse à chaque groupe qui vient s'installer une marge de confiance, ce qui est préférable vu le nombre d'oreilles dont sont garnis les murs.

Les cartes des cafés et des restaurants traduisent également le style et l'ambiance des lieux. En annexes, nous avons scanné plusieurs cartes de restaurant dont nous proposons une courte analyse. Nous verrons que certaines cartes, écrites en anglais proposent des consommations très occidentales. On peut donc commander : des espresso, Machiato, Moccacino, Cappucino, Ristretto (demi café espresso), du lait parfumé à la vanille, à la fraise, à la noisette, au caramel, du chocolat chaud... Le tout coûte entre 1,5 euros et 2 euros environ (de 85 à 125 LS).

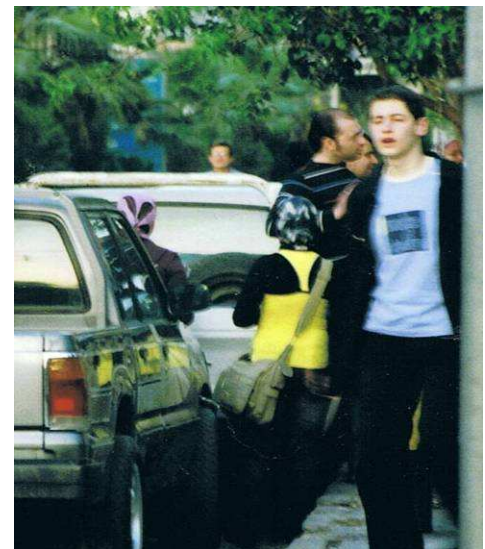
Les services sont variables, la commande « au bar » est de plus en plus courante, vs le serveur qui prend note de ce que vous lui demandez. Dans certains cafés, ils préparent immédiatement la boisson commandée et le client retourne à sa table les mains pleines. Alors que dans d'autres cafés, il faut attendre au moins cinq minutes et une sonnerie informe que la commande est prête, le client refait donc un aller-retour de sa place vers le bar. Ces différents types de services induisent des dynamiques de mouvement variables, dans l'espace de consommation.

Les cartes sont en papier glacé ou en carton fin, colorées, agrémentées parfois de photos ; elles regroupent les boissons ou plats par thèmes et indiquent les prix [Quelques exemples de cartes sont reportés en Annexe 9].

* Planche 9 : Les cafés modernes



HOT STUFF !		
Espresso Drinks		
Espresso	85	
Espresso (with milk)	85	
Espresso (with milk & sugar)	110	
Lungo	110	
Double	110	
Espresso Drinks With Milk		
Cafe Latte (with your flavour)	125	
Cafe Latte (with your flavour)	100	
Cappuccino	100	
Macchiato	100	
All Espresso and Coffee drinks available decaffeinated		
Coffee Drinks		
Fresh brewed Coffee (American)	125	
Cafe Au Lait (with Milk)	125	
Shot in the drink (with Brewed Chocolate)	125	
Other Hot Stuff		
Tea (regular or decaf)	100	
Hot Chocolate	125	
White Chocolate	125	
Extras		
Extra Whipped Cream	20	
Extra Espresso Shot	50	
In-out's signature drink		



Enfin, la **nomenclature** de ces espaces est très souvent inscrite en caractère latin, aux dépens de l'alphabet arabe et utilise des noms soit un peu ludiques comme « Turk Away » jeu de mot entre le « take away » et le caractère turc des produits proposés (sandwich *chawarmas*), le « Papaye », renommé pour ses hamburgers à plusieurs étages, ou encore « In House café » , comme le « In Out Café » qui traduisent une volonté de recréer une intimité d'intérieur, à l'extérieur de la maison.

C'est d'ailleurs dans certains de ces cafés que quelques couples se retrouvent pour prendre un petit déjeuner à l'occidentale, dans le milieu de la matinée. Il y a alors moins de monde qu'en fin d'après-midi ou en soirée. Ces espaces ont un caractère innovant, tout en préservant une certaine intimité des lieux. Ce sont des lieux de mouvement et de passage où certains parviennent cependant à trouver un petit îlot de tranquillité.

3. De nouvelles pratiques sociales

« Ce que vous observez n'est pas régulier, c'est excentrique et a un caractère exceptionnel ». Cette remarque formulée par un père de famille souligne que ce que nous abordons ici ne concerne pas la majorité de la population jeune d'Alep.

II.C.3.1. De nouveaux lieux pour la vie sociale

« Quand on se donne rendez vous en ville ça fait un peu comme dans les feuillets qu'on voit à la télévision ». (Jeune fille de 23 ans).

La dimension qui paraît primer sur les autres (alimentaires, espaces d'expression de la modernité, lieux pour laisser passer le temps) est la dimension sociale de ces lieux fréquentés par tous, et par les jeunes en particulier. Ils s'y retrouvent ou s'y rencontrent. La place est propice à l'interaction des regards. C'est une démarche motivée par le plaisir d'aller dehors et de sortir de chez soi.

Entre l'Arabica, le Blue Café, la Rose, le Castana, le Balcon, le Boudoir, le T - Square, le In Out et le In House... le choix est vaste pour les jeunes qui veulent se retrouver ou voir des gens connus. C'est à peu près garanti car c'est une formule plus facile que

d'organiser des rendez vous. Les quartiers d'Azizy  et de Mogambo sont les épicentres pour ces cafés que les jeunes fréquentent. [cf. plan de la ville]

Nabil, 30 ans, médecin, va directement au restaurant lorsqu'il a terminé sa journée de travail. C'est le meilleur endroit pour se changer les idées et oublier les soucis de la journée. Il constate que les femmes se retrouvent entre amies, de sept heures à neuf heures, au restaurant, plutôt que d'attendre chez elles le retour de leur mari. Elles boivent du thé et grignotent des douceurs. Ici l'idée de se réunir en partageant de la nourriture est à l'image des visites qu'elles organisent chez les unes ou chez les autres : la nourriture s'avère fédératrice dans toutes les circonstances. Ces réunions perturbent d'ailleurs le rythme alimentaire car il n'est pas rare qu'elles commandent des plats (pizzas ou autres) qui s'ajoutent au repas familial du soir.

Les lieux choisis par les jeunes ne sont pas n'importe lesquels. Un jeune avec qui j'avais rendez vous un dimanche matin, fut aussi étonné que moi lorsque nous avons déterminé le lieu du rendez vous : je lui proposai d'aller au parc tandis qu'il m'invitait à boire un whisky. Le compromis fut de se promener.

Ces cafés sont aussi des lieux qui permettent une coupure avec le reste de la ville et qui leur fait oublier l'espace d'un instant qu'ils sont à Alep. Cela a été exprimé sous différentes formes et à plusieurs reprises. Ils recherchent de toute évidence un espace de liberté, car il n'existe pas d'espace de liberté, en dehors du portable et d'internet.

Au sujet du téléphone, il est intéressant de constater que l'accès aux téléphones portables est une liberté considérable en comparaison au téléphone fixe familial, souvent situé dans la pièce commune si bien que tout le monde participe à la conversation. Le portable présente l'avantage de pouvoir être joint, isolément. Les sms sont encore plus pratiques en terme de discrétion. Cependant les téléphones portables s'avèrent également un moyen d'être « suivi à la trace ». Où que le jeune aille, il devient joignable par ses parents qui ne manqueront pas de s'assurer régulièrement de son emplacement géographique et de son environnement amical.

Dans un contexte occidental, Percq (1998) nomme ces espaces doués tant de particularismes locaux que de singularités ordinaires, d'« utopie du coin de la rue ». L'analyse du fast food amène à s'interroger sur la réussite d'un tel projet et sur les causes de son efficacité. D'après Olivier Badot (2002) la voie d'élucidation réside dans la fonction sociale des fast food, et qui par la mise en sourdine de conventions (notamment alimentaires) en font de véritables « lieux de transgression ». Desjeux et Taponier (1999)

rappellent à ce sujet l'importance de l'inversion comme mécanisme social de maintien de l'ordre. « L'ordre social pour se maintenir demande du désordre ».

Les définitions du fast food s'apparentent à un système alimentaire productif, incitant à la consommation quantitative. Le fast food apparaît en termes économique comme un système de distribution de produits finis (hamburger, glaces en cornet, poulet frit, pizzas, kebâb, pâtisseries etc. à consommer sur place ou à emporter. Leur service est caractérisé par des prix abordables, la rapidité du service, et la consommation simplifiée : on y mange avec ses doigts ou des couverts en plastique. Le packaging est adapté à une consommation rapide.

II.C.3.2. Les autres activités sociales

Fouad 30 ans, dentiste exprime sa lassitude de sortir systématiquement avec ses amis au restaurant. Il propose d'aller dans d'autres endroits mais constate avec désolation qu'il n'y en a pas d'autres. Ce que confirme Rami, 25 ans : « Pour nous manger représente une distraction, et finalement l'unique distraction. La ville d'Alep manque de distraction. Donc cela pousse les gens à manger. Les jeunes rêvent beaucoup de liberté et veulent voir la vie en rose, comme les jeunes européens ils voudraient aller en boîte, au cinéma... Mais finalement, les ados ici pour un oui ou pour un non, ils se nourrissent de la « junk food ». Ce qui leur importe est de ne pas rentrer à la maison. Ils copient le modèle de vie type canette de coca dans la main et sandwich dans l'autre. Avec des vêtements de marque, ils pensent être au top niveau ». Il y a ici une volonté évidente de copier un modèle. Au sujet de la « vie en rose », la vision qu'ils ont des jeunes européens est complètement biaisée par les feuilletons qu'ils voient à la télévision, dans lesquels tout le monde aime la vie. Les dépressifs ont en effet moins de place sur les écrans.

Entre amis, les activités sont variables : regarder ensemble un match, un film ou un feuilleton à la télévision, se retrouver pour jouer aux cartes, ou faire un « jeu de société » ... L'activité la plus courante est de discuter de longues heures durant. Les jeunes passent beaucoup de temps à parler entre eux. Ils ont des échanges constructifs ou se racontent de petites histoires. Dans les quartiers fréquentés par les jeunes, il y a toujours une rue où la jeunesse circule beaucoup, c'est le rendez vous pour se retrouver et ils font des va et vient, des promenades. Ils se retrouvent soit entre filles soit avec des garçons ou encore en groupes mixtes. Les jeunes ont donc des circuits dans la ville, dans les quartiers d'Aziziyé, Suleymanié ou encore de Mogambo. Il y a des itinéraires pour voiture et des itinéraires

pour piétons. Les trajectoires sont empruntées de façons répétitives, comme par automatisme, mais varient cependant suivant la météo. La marche fait d'ailleurs partie des loisirs dans la ville. Les personnes marchent souvent pendant plusieurs heures. Même le « jogging alépin » qui se fait principalement dans les parcs ressemble plus à une marche rapide qu'à une course.

A la question « de quoi parlez-vous avec vos amis ? » Une jeune fille de 22 ans me répond: « Il n'y a pas de sujet propre, par exemple si quelqu'un d'entre nous décide qu'on va passer la soirée ensemble, il lance l'idée et après ça s'organise entre les uns et les autres, avec nos téléphones. Les jeunes, comme la plupart des gens ici aiment beaucoup parler des autres. Par exemple : tu vois cette fille, elle rencontre ce garçon et elle parle avec lui etc. Moi je déteste ce genre de discussion. Je dis que c'est la liberté de chacun et qu'on leur fiche la paix. Si je veux dire quelque chose, si je vis dans cette société, il y a peu de temps que je pense comme maintenant mais avant quand je parlais comme ça je me demandais mais qu'est ce que je dis ? Ce n'est pas ma vie. Mais finalement tous les gens parlent comme ça. Il faut parler car ça fait bien ».

On note ici l'abandon d'une pratique, qui ensuite resurgit, par la force des habitudes.

Un jeune homme de 30 ans répond ainsi : « Quand on se réunit entre filles et garçons, les sujets sont superficiels, par exemple, qui s'est marié, qui s'est fiancé, qui on a vu chez le coiffeur à la mode... C'est rare de parler avec les filles de l'économie, de la politique, de l'histoire et des sciences... Elles préfèrent faire des commentaires sur la société et se contaminent entre elles. Nous les garçons ça nous intéresse à peine, juste pour changer un peu d'air et aussi on est contents d'être en présence des filles. Les mecs s'embêtent un peu, mais comme on dit en arabe, ils se nettoient les yeux » !

Ce à quoi il ajoute : « Depuis 10 ans, les jeunes filles sont très préoccupées par leur corps, ce qu'elles mangent et leurs vêtements. Juste pour attirer les hommes. Avant c'était plus naturel alors que maintenant c'est vraiment sophistiqué.

Parfois les mecs lancent des mots, ils remarquent que les filles se sont fait refaire le nez, s'habillent bien toutes propres. Beaucoup des filles ne pensent qu'au mariage et je crois qu'elles sont plus nombreuses que nous, les garçons. Ceux qui n'avaient pas les moyens de se marier ont fui. Les filles restent donc chez leurs parents.

Il y a une révolution à l'intérieur de chacune pour partir à l'étranger et se révolter un peu ».

Les jeunes d'aujourd'hui font partie d'une génération qui entretient une certaine culture de l'apparence et de la visibilité. Ils idéalisent le modèle occidental de consommation. C'est à base d'éléments matériels que certains jeunes se prouvent à eux-mêmes ou à leur société car « si on n'entre pas dans ce jeu, on ne peut pas être accepté ». Par exemple pour les téléphones portables, certains en achètent à un prix très cher, supérieur à 10 000 LS (équivalent 150 euros environ), et se montrent avec. Si mon téléphone coûte seulement la moitié je vais « subir plusieurs fois, les yeux de mes copains, qui me charrient... Pourtant mes parents m'ont appris à ne pas jeter l'argent par la fenêtre, si mes chaussures sont usées, je les recolle ». La mentalité de consommation est très récente et se répand. D'un point de vue alimentaire notamment, la consommation tend à la surconsommation car cela ne correspond pas à un besoin mais à un « extra ».

Pourtant, une grande partie des jeunes issus de la jeunesse dorée, sont entrés dans une dynamique de consommation et sont dans une toute autre démarche. Ce sont les mêmes qui font des tours en voiture, dans le but de se divertir ou de brûler de l'essence, sans but. Le passage du « but » au « sans but » traduit la vacuité. Ils constituent une micro société dans la société. L'utilisation des voitures marque un changement d'époque, avant, il n'y avait même pas un dixième de ce qu'il y a maintenant et l'espace public était plus vaste, moins encombré. Avant, très peu de jeunes savaient conduire et ils empruntaient la voiture familiale à titre exceptionnel. Il est possible de supposer l'influence forte du modèle libanais à travers les clips vidéos : le Liban. Le terme de « libanisation » est souvent utilisé, en remplacement de celui de mondialisation.

II.C.3.4. Tisser des liens dans de nouveaux espaces

A partir des différents témoignages recueillis auprès des jeunes, il apparaît que la pratique sociale propre à leur génération est de se retrouver et d'échanger entre amis, de confronter ses informations ou ses idées, dans l'espace public. C'est de cette façon qu'on se forge une personnalité, une opinion, des idées, des idéaux. Ces échanges sont essentiels pour la construction des jeunes. De plus ces nouveaux lieux de rencontre au caractère imprévu permettent l'élargissement des contacts et connaissances. Pour leurs parents, ces rencontres intra génération avaient lieu dans un cadre extrêmement organisé et officiel.

Maintenant, même s'il réside une part de contrôle, ces nouveaux espaces rendent les rencontres plus fécondes.

Les nouveaux liens sociaux établis par les jeunes eux-mêmes et ce contact avec le dehors élargit leurs référentiels construits par l'éducation, permet de déconstruire certains préjugés. Pourtant, les groupes de jeunes se forment par affinités et sous influence du milieu dont ils sont issus. Ils veillent donc à ne pas trop s'éloigner du « moule social ».

S'alimenter dans l'espace public est aussi l'occasion de faire une promenade, un circuit dans la ville, de s'aérer et d'avoir une activité physique. Cela fait également partie des nouvelles pratiques sociales autour de l'alimentation. S'alimenter dehors n'est pas nouveau mais la pratique mobile l'est. C'est ce que certains diététiciens dénomment l'alimentation nomade. Arpenter les rues en consommant un en-cas est aujourd'hui permis, cependant dans le cadre de la ville d'Alep, ce sont des nourritures type cornets de glace ou épis de maïs prédécoupés qui sont consommés. Les sandwiches le sont davantage sur place, autour du point de distribution ou à l'intérieur même de la boutique.

Certains parents sont très méfiants vis-à-vis de ce type d'achat : « Moi j'interdis à mes enfants de consommer quoique ce soit dehors. Et les marchands ambulants donnent de mauvaises habitudes, certains vont même jusqu'à s'installer devant les lieux de prières. C'est une honte, ils donnent de mauvaises habitudes aux gens... » (Père de famille).

Les jeunes organisent des circuits balisés par des points de restauration. Ils font donc des boucles, ou des trajectoires autour des épicentres gourmands de la ville. « Nos promenades changent selon les saisons et selon le centre autour duquel on tourne » (un groupe de jeunes garçons).

Trois garçons d'une vingtaine d'années avec lesquels j'ai passé un après-midi, m'expliquent qu'ils organisent leur temps en fonction des programmes en dehors de chez eux : « Après 18 heures nous ne revenons plus à la maison. Jusqu'à au moins dix heures du soir on traîne dans les rues et nos circuits dépendent de ceux des filles. Le point de départ de notre soirée commence en général devant le restaurant Turtles. Comme ça on peut se retrouver les uns les autres et on forme un groupe de six à neuf personnes. Puis

on décide où on va le jour même. On aime bien regarder les filles, on essaie de créer des rencontres et de parler avec elles. Elles ne pensent qu'à faire du shopping. L'important pour les filles c'est le shopping, le shopping, le shopping. Les filles vont acheter et les garçons les observent. Elles attendent pour se marier mais moi je ne voudrai jamais me marier dans ces conditions.

Souvent on ne revient qu'à deux heures du matin chez nous ou parfois plus tard encore. On aime bien parler jusqu'au petit matin. Nos discussions sont différentes le jour ou la nuit. Donc de six heures du soir à deux heures du matin, on passe notre temps dehors et on parle beaucoup. Parfois on bouge au billard, au football, au tennis. Mais le problème c'est qu'il n'y a aucun night club ici. C'est vraiment trop dommage. Nous n'avons aucune place pour faire des « party » et ça nous manque beaucoup. Parfois, on aimerait bien virer nos parents de chez nous pour organiser des « party » mais ici c'est impossible. Et aucun lieu ne peut nous accueillir la nuit : ni discothèque, ni bars, ni chambres indépendantes, ni night club... »

Au-delà du fait qu'on trouve de plus en plus de groupes de jeunes dans l'espace public, nous remarquons que ces mêmes jeunes empruntent l'espace nocturne pour se retrouver. La limite temporelle, c'est-à-dire l'heure à laquelle on rentrera chez soi, varie avec les saisons. L'été, les alépins sont connus pour sortir jusqu'à des heures tardives de la nuit. Le spectacle nocturne s'installe autour des tables, accompagnées des voix instrumentales, et le temps s'écoule sans qu'on y prête attention. L'atmosphère se remplit de décibels vocaux et de rires sonores.

Le principe de rester en groupe, et d'appartenir à un groupe particulier a toute son importance. Cela a un caractère rassurant et permet de partager ses idées et ses valeurs. Souvent les groupes se forment par connivence d'idées et reflètent le « background » de chacun des membres. Ce sont aussi des groupes sociaux, reliés par leur appartenance à tel ou tel milieu ou environnement social.

Les garçons alépins eux-mêmes se définissent de « tapageurs » qui aiment rester et qui « crient longtemps ». Les jeunes filles sont beaucoup plus réservées et leurs horaires de retour à la maison sont beaucoup plus avancés, entre 20 heures et 21 heures du soir, elles doivent rentrer à la maison... On sort sans s'attarder car ce n'est pas bien vu. Cela

dépend aussi de l'éducation familiale, stricte ou plus laxiste. Certains profitent de l'obscurité pour s'isoler du reste de la ville. En fin de promenade, la jeune femme se fait raccompagner, cela fait partie de la sortie avant que leurs chemins se séparent.

4. Peut-on parler de territorialisation ?

Doreen Massey, géographe, a consacré une partie de ses recherches et de ses travaux à l'utilisation sociale de l'espace. Dans son ouvrage « Space, place and gender » (1996) elle met en avant le concept de territorialisation qui traduit l'appropriation d'un espace de la ville par un certain groupe social qui y crée ses propres repères, s'y fixe rendez vous, s'y regroupe à certains moments de la journée en entretenant un certain rapport au lieu ainsi que le tissage des relations sociales.

Cet auteur souligne que chaque lieu, pour chaque groupe de personnes, se rapporte à une histoire, un souvenir, un vécu qui donnent au lieu un caractère unique et propre à chacun. A l'intérieur de la ville, les relations sociales sous leurs différents aspects permettent d'envisager l'espace non comme un espace plan, mais un espace relief selon leur fréquentation et le degré relationnel.

D'après Ala Al-Harmarnah, (2005), la ségrégation des groupes de jeunes par rapport aux autres générations se place désormais dans un contexte où les jeunes définissent des espaces qui sont des lieux d'expression de leur indépendance et de leur propre volonté. Ils y tissent une culture de la jeunesse « souterraine », tout en étant visible. Ce type de lieux est important pour les jeunes, cela leur permet de faire des rêves et des projections, ce sont des lieux caractérisés par le mouvement, la possibilité de partager des expériences de vies et des morceaux de rêve.

Dans la ville d'Alep et dans certains quartiers, les jeunes se regroupent et créent en quelque sorte leur zone. Pourquoi choisissent-ils de se retrouver au même endroit ? A la même heure (approximativement) et avec une composition de groupe très souvent identique ? Il y a également un facteur de rythme, de répétition et d'habitude qui s'instaure dans leur démarche de territorialisation, qui éloigne tout caractère désorientant dans cette démarche.

Ainsi certains jeunes évoqueront le fait de « squatter », ce qui traduit l'idée de faire d'un espace son territoire et d'y rester des heures durant. Souvent ce sont dans leur

propre quartier que les jeunes se réunissent. Il y a une dimension locale très forte. Les points fédérateurs peuvent être les cafés, les centres de langues, les clubs de sport ou les aumôneries. Rester dans la rue entretient une culture du dehors et de vie sociale à l'extérieur de la maison, qui est en pleine évolution. L'appropriation d'un lieu s'accompagne d'un dynamisme inhérent.

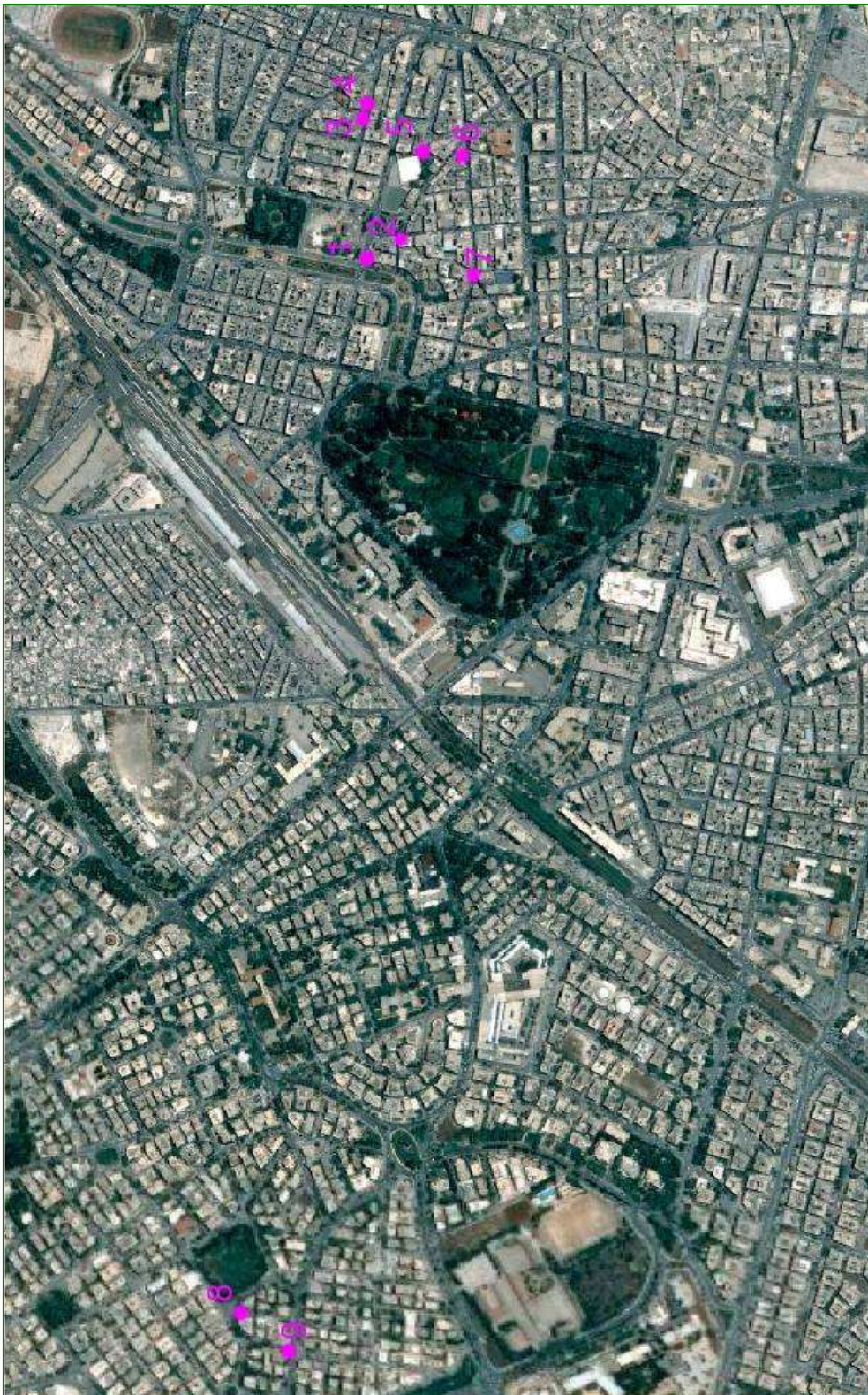
Les lieux choisis varient en fonction du quartier d'origine et de l'âge, ce qui permet d'établir une géographie des lieux de rencontres dans la ville.

Ainsi dans le quartier de Mogambo et aux alentours de l'Université, les jeunes musulmanes et musulmans se retrouvent (principalement au café la Rose, Castana, In House Café et In Out) alors que les jeunes chrétiens se retrouvent avec préférence autour de la place d'Azyzié ou dans la rue du cinéma Zahra, qui comprend de nombreux nouveaux cafés (Café Arabica, T square, Oriento, Boudoir). [cf. plan de la ville]

Cependant, il est intéressant de constater, qu'au-delà de la mixité des genres que permettent ces cafés, ils peuvent être aussi des points de rencontre intercommunautaires. Et si l'on entrecroise ces deux types de mixité, on peut également s'apercevoir qu'à leur intersection, les relations de repérage et de séduction peuvent s'opérer en cette zone « neutre » du café entre un jeune musulman et une jeune chrétienne ou entre un jeune chrétien et une jeune musulmane. Un jeune homme chrétien de 30 ans m'avait expliqué que « pour garder leur « cahier » vierge, les jeunes chrétiens cherchent à séduire les jeunes musulmanes, pour flirter à l'abri des regards de sa propre communauté et vice versa ». Tout comme un jeune musulman en se promenant dans les quartiers chrétiens, croise le regard des jeunes filles et parfois les aborde. De nouveaux codes relationnels se mettent en place dans cet interstice de rencontre. Ces nouveaux espaces de mixité répondent à l'attente des jeunes, qui, par l'échange d'un simple regard, mettent en place le début du processus de séduction.

Les trajectoires des jeunes dans la ville sont influencées par la localisation des cafés, qui les conduisent à enfreindre un double interdit : mélanger les genres et les appartenances religieuses, tout en contournant le regard social.

* Vue aérienne de la Ville d'Alep (Source : Google Earth)



Repérage de certains cafés fréquentés par les jeunes

1. Boudoir/ 2. Pizza House/ 3. Monroe Café/ 4. T Square/ 5. Mosaic/ 6. Casa Luna/ 7. Batata
8. In out Café/ 9. In house Cafe

A partir de cet exemple il est possible d'attribuer aux cafés, au-delà de l'espace à vocation de consommation, un espace où les normes sociales se remodelent. La société s'y recrée. Au-delà du renforcement des relations sociales, s'y tissent des liens en dehors du prévu et du formel.

Certains des cafés ont maintenu la séparation des hommes et des femmes ou prévoient un compartiment pour les familles avec enfants. Dans certains autres cafés, cette répartition spatiale, sans être forcément prévue ou de règle, se fait de façon spontanée. La construction des relations de genre est aussi liée à la conception des lieux. Selon Massey, c'est dans les interrelations et non dans l'imposition de frontières que se dessinent les identités. Cependant, l'essence même de la féminité ou de la masculinité ne s'exprime-t-elle pas d'avantage dans un contexte où l'un se distance de l'autre ?

Dans le contexte proche oriental, la répartition des genres, avec la place et l'espace forge la construction relationnelle. Ici, les relations entre genre se créent dans un espace nouveau, dans la ville et en dehors. Cette notion fait référence à l'article écrit par Chawqui Douaihi, « Etre hors la ville dans la ville : les cafés de Hamra ». L'auteur invite à la connaissance d'une ville à travers ses cafés où le « privé clos de la maison et le public ouvert de la rue se prolongent en se déformant dans les cafés d'une ville où s'entrechoquent la clôture et l'ouverture des frontières ». Cette idée rejoint la notion de transgression sociale.

Il met également en parallèle les différents parcours des usagers des cafés en fonction de leur quotidien et des heures auxquelles ils fréquentent les cafés qui prolongent le privé de leur chez soi isolé ou qui seront un temps nécessaire avant de retrouver les « tracasseries familiales » ; un ensemble de personnes qui ne laissent pas de trace de leur passage. Alors que la dernière catégorie est représentée par ceux qui sont les « piliers du café » qui se rendent au café pour y être, tout simplement.

Les jeunes rencontrés ont une présence au café qui fait de ce lieu le leur, l'espace d'un instant. Cette façon d'être révèle la nécessité de posséder un lieu dans lequel ils peuvent s'exprimer librement.

Se réunissant tant à l'intérieur du café qu'à ses abords, le dehors du café peut avoir la vocation d'une prolongation de l'espace intérieur. Café et rue ne s'ignorent pas tandis que s'instaure une certaine osmose entre le dehors et le dedans. La rue devient ici un espace d'expression pour les jeunes.

L'expérience sociale de la relation à l'espace repose en partie sur les interactions de regards. L'observateur est habitué au fait d'être observé. Ce type d'espace est d'ailleurs souvent celui où la personne est présente et non en passage. La dimension théâtrale peut s'immiscer dans une dynamique où se montrer et s'observer a toute son importance. Les tenues vestimentaires de certains mais davantage de certaines renforcent l'aspect théâtral de la rencontre.

La prise d'espace est nécessairement multiple. Alors que certains en occupent un grand volume (volume sonore accompagné d'une gestuelle démonstrative), d'autres restent beaucoup plus discrets. L'organisation spatiale de la ville peut se trouver modifiée par la présence de ces lieux. Cependant, dans la société orientale, la rencontre dans toute sa spontanéité est encore très ancrée et les rendez vous organisés dans un lieu précis ne se substituent pas encore au totalement non prévu.

Ce sont aussi des lieux qui permettent à certains d'oublier qu'ils vivent à Alep. Une invitation au voyage ou un mirage ? La plupart de ces jeunes qui vivent ces espaces comme des lieux d'escapade sont en général ceux dont la première idée est de partir ailleurs. Comme l'exprime cette jeune femme de 27 ans, au sortir d'un moment de soirée partagé dans un café restaurant « *Ce moment était comme si on avait voyagé en dehors de l'entourage et du temps... donc le voyage n'est pas toujours de partir physiquement* ». Le voyage signifie t-il toujours sortir des frontières ou sortir de soi en s'ouvrant à l'autre ?

Comme le souligne Massey (1993), dans son analyse exhaustive de l'espace et de sa construction sociale, la compréhension du spatial doit prendre en compte une analyse de l'économie et de la société plus généralement. En effet dans l'espace urbain, la répartition des quartiers fait apparaître nettement des quartiers riches et des quartiers au niveau de vie plus bas. Les cafés évoqués plus haut se localisent principalement dans les quartiers riches et leur clientèle est à l'image des quartiers. Alors que les cafés ou espaces de consommation des autres quartiers ont une coloration différente, une composition de clients autre et des cartes sans fioriture. La cartographie des différences aurait tout son intérêt en la ville d'Alep.

5. Une génération à l'heure de la mondialisation

"Quand je fais mes valises, j'ai l'impression d'un nouveau qui m'attend devant moi, c'est un renouveau et je laisse une petite époque derrière moi, de tristesses et de bonheur aussi. (Jeune femme de 26 ans)

La mondialisation façonne de nouveaux modes de vie marqués par le sceau de la modernité. Facteur de proximité et d'homogénéisation, elle estompe les différences et resserre la distance entre les êtres, qui peuvent ainsi se comparer les uns aux autres. Cependant, l'effet inverse surgit aussi : les différences s'affirment et les êtres se démarquent, chacun reste chez soi tout en se croyant proche du lointain (mais loin de la réalité).

L'alimentation est aussi un marqueur de la mondialisation. De façon parallèle, on assiste à l'affirmation du caractère régional des cuisines et à l'émergence d'une « mangeaille internationale », comme le cite Zabbal.

Dans le cadre de la ville d'Alep, la cuisine est un révélateur intéressant d'une tradition profondément ancrée et ouverte depuis longtemps aux influences extérieures. Le sujet de la mondialisation et de l'alimentation suscite des réactions diverses. Pour certains, la cuisine d'Alep peut résister à tout alors que d'autres redoutent que les cuisines occidentales la balayent.

La majorité des jeunes rencontrés à Alep sentent les effets de la mondialisation ou au contraire signalent que selon eux elle est arrivée partout sauf à Alep, et qu'ils peuvent attendre longtemps avant qu'elle atteigne leur ville. C'est particulièrement à travers les outils comme la télévision ou internet qu'ils l'identifient. Les « accrocs » d'internet y passent de nombreuses heures par jour. Ils se créent des réseaux virtuels d'amis de tous horizons. « La mondialisation, ouvre une fenêtre sur le monde entier. De ta petite chambre, tu peux voir le monde et réaliser tout ce qui nous différencie les uns des autres : la façon de manger, la façon de penser, notre relation au monde. Tous les films que l'on peut visionner à la télévision et sur internet font entrer de nouvelles images dans notre imagination, malgré le contrôle des médias et de la télévision en Syrie. »

La jeune génération est marquée par ce syndrome de vouloir partir, quitter, refaire sa vie ailleurs à la recherche de l'eldorado. Cette quête s'exprime particulièrement entre 20 et 25 ans dans la volonté de se former à l'étranger ou de gagner de l'argent.

Les distances plus courtes, de par le temps nécessaire à leur traversée, facilitent déplacements et voyages. A l'époque de leurs grands parents, ceux qui avaient migré en Amérique Latine avaient effectué une traversée de deux mois. Ceux qui rêvent le plus de voyager sont ceux issus de familles aisées ou ayant des liens familiaux déjà établis avec l'étranger.

Les destinations les plus souvent citées sont l'Europe, le Canada ou les Etats-Unis. Les motifs sont nombreux, altruiste ou individualiste. « Moi je veux quitter la Syrie pour apprendre la culture des autres pays. Si on veut changer notre pays, il faut s'inspirer en voyageant et prendre des idées du dehors » (jeune fille de 23 ans). « Je veux continuer ma vie et aller de l'avant mais c'est mon destin d'être coincé dans ce pays...Je me sens marginal dans mon pays. Il y a peu de gens qui pensent comme moi, et cela m'empêche d'évoluer » (jeune homme de 25 ans). Partir ailleurs correspond souvent à une ambition personnelle. C'est une réaction principalement caractéristique aux milieux favorisés. Dans des familles moins aisées, les priorités sont autres. Une jeune fille à qui je demandais si elle avait envie de voyager hésita pendant quelques minutes et me répondit finalement que cela lui paraissait impossible de voyager et toute sa famille avec elle, cela reviendrait trop cher. Son réflexe était de penser à tout son entourage familial, avant de penser à elle-même.

Filles et garçons s'expriment différemment à propos de la mondialisation. Beaucoup soulignent que les gens ne savent pas mettre à profit les aspects positifs de la mondialisation. Le domaine social est laissé en arrière plan. Son caractère incontrôlable inquiète certains. Chacun est obligé de marcher dans ce chemin et ne peut y échapper. Elle profite surtout aux gens cultivés et creuse la différence avec ceux qui ne peuvent pas en profiter. « Le problème de la mondialisation c'est qu'elle est la sœur de la société de consommation. En effet, on est toujours tenté de posséder le dernier cri et cela nous oblige à changer tous les deux mois. Mais le niveau économique ne suit pas, donc ça devient de plus en plus difficile. Si quelqu'un ne possède pas d'argent pour subvenir à un besoin, l'idée va s'installer avec ténacité dans sa tête. On ne sait pas jusqu'où ça peut aller ».

D'autres regrettent que les plus jeunes absorbent ce qui leur paraît faire bien, par imitation de ce qu'ils voient à la télévision. La mondialisation volerait leur jeunesse à ceux qui sont les plus influençables « Ici, les jeunes voient le développement et la mondialisation dans l'ouverture des restaurants modernes et par la mode. Pour beaucoup l'image de fumer et de boire véhicule une image positive, à travers les feuilletons des teenagers. Dès l'âge de 14-15 ans, certains jeunes commencent à fumer des cigarettes. Ou encore ils voient en internet une porte d'entrée pour avoir accès au site de sexe⁶⁷. Selon moi ils vont à l'encontre du développement. Ce qui est regrettable c'est qu'il n'y a pas de barrière de l'âge et tous ces petits jeunes qui commencent à écraser leurs premiers mégots à 14 ans, que feront-ils à 24 ans ? Ca risque de se retourner contre eux-mêmes » (Jeune fille de 22 ans).

Dans un référentiel de temps et de distance, la mondialisation se présente comme un phénomène estompant les différences, rapprochant les extrêmes : « La mondialisation selon moi fait se joindre les extrêmes. Prenons l'exemple des clés USB avant elles avaient une contenance d'un giga et maintenant, elles contiennent un méga. Et la clé est plus petite. C'est l'idée du très grand pouvant être contenu dans le très petit. De la planète pouvant être réduite à un village, des longues distances parcourues en un temps minime et des opposés qui finissent par se rassembler » (jeune fille de 22 ans).

Amin Maalouf écrit à propos de la mondialisation: d'une part c'est un formidable enrichissement pour tous, tout en étant une uniformisation appauvrissante et une menace contre laquelle il faut se battre pour préserver sa propre culture, son identité, ses valeurs. Cela constitue le défi de la jeune génération.

⁶⁷ Citation trouvée sur un forum internet de discussions de jeunes « Maintenant comme chez beaucoup de jeunes, mes rêves sont ailleurs, pas en Syrie. Aujourd'hui il se passe beaucoup de choses mais c'est décevant. Depuis un an, la multiplication des paraboles aurait pu nous donner une occasion formidable d'évoluer : c'est une fenêtre ouverte sur le monde. Or que voit-on ? Des hommes qui se lèvent à quatre heures du matin pour regarder les films pornos diffusés par une chaîne turque. Les garçons passifs passent leur temps cloués devant leur poste à chercher des images de sexe ».

D. Dans ce contexte de modernité et de mondialisation, qu'en est-il de la transmission ?

Paul Baurain écrit en 1930 : « Les grands-mères ont des recettes mystérieuses pour des plats succulents, des gâteaux parfumés, des fruits confits, des sirops, des confitures de rose inégalables, des pâtes pour la conservation du teint et de la peau. Rarement elles savent le français mais elles connaissent d'autres choses qu'ignorent leurs filles ».

La transmission constitue un objet d'études. Comment se constituent les sources de transmission, quelle est la durée de son processus et dans quelle mesure est-il pérenne?

Comment s'opère l'apprentissage de la cuisine ? Empirique depuis des générations, il s'est peu à peu figé avec l'écriture des recettes. Dans l'introduction nous avons identifié certains des anciens recueils de recettes, remontant au X^e siècle. Ces recueils sont les gardiens d'une mémoire véhiculée par observation et transmission orale depuis des siècles. Avant même l'existence de ces recueils, la chaîne des savoirs s'est constituée de mère en fille et constitue une mémoire extrêmement vaste. Ce savoir n'est pas purement intellectuel car il sollicite la mémoire sensorielle, à travers la vue, le goût et l'odorat.

Fawaz me dit « J'ai goûté un jour chez ma grand-mère un plat qui m'a plu. C'est ma grand-mère qui m'a initié au goût. C'est la mémoire du goût qui m'aidera en partie à refaire la recette, sachant que ma grand-mère n'a pas de balance. Cela nécessite de la mémoire et de la création personnelle. Notre mémoire est très compliquée. Elle est une accumulation de savoirs et de connaissances. Tout cela prend du temps ». Ainsi la cuisine mêle un ensemble de connaissances et de savants dosages. De nos jours, les sciences cherchent à s'emparer de certains aspects de la cuisine comme la biochimie réduisant les arômes en molécules aux atomes multiples et aux combinaisons complexes, mais le savoir empirique a traversé les siècles, sans le crible des sciences.

Dans la société d'Alep, les femmes se constituent des livres de recettes qu'elles débutent juste avant leur mariage et qui les accompagnent le reste de leur vie. Elles l'enrichissent au contact d'échanges avec leur mère, leur belle mère et leurs amies.

La cuisine restant le domaine des femmes, c'est essentiellement de mère à fille que s'opère la transmission. L'exclusivité de certaines recettes à Alep et la volonté de les garder jalousement et secrètement constitue un aspect très caractéristique à cette ville.

Layla me raconte qu'elle a dû voler la recette de la confiture de roses à sa belle mère qui refusait de la lui donner. Alors, elle l'a observée à maintes reprises, en tâchant de comprendre le moindre détail et en posant des questions qui demeuraient bien souvent sans réponse. Elle a du essayer plusieurs fois avant d'arriver à sa propre confection. Cependant ce cas constitue un extrême, nous entrons ici dans la relation belle mère belle fille.

De la mère à la fille, la transmission s'opère spontanément en fonction du degré de réceptivité mais également en lien avec la volonté de retransmission de la mère. Le degré d'implication des jeunes filles pour connaître les recettes et préparer les plats est sensible à la diversification de leurs activités et centres d'intérêt. La retransmission s'opérant selon un modèle interactif, la volonté de la mère pour former sa fille garantit ou non la retransmission. La mère, à la fois source de savoir et agent de retransmission, peut aussi avoir tendance dans certains cas à vouloir épargner sa fille de quelque effort que ce soit, expression évidente d'une forme de surprotection.

Dans l'ensemble des familles rencontrées, j'ai pu constater de multiples cas de figure, illustrant un éventail de processus de retransmission. J'ai donc relevé les facteurs suivants :

1. Facteur spatial

L'environnement dans lequel évolue la jeune fille influence sa participation à la préparation des repas. Sa présence dans la maison est un facteur déterminant dans son implication tout comme l'occupation de l'espace de cuisine. Dans certaines familles ce dernier sera le domaine exclusif de la mère de famille, chef des cuisines. Dans d'autres, il est un espace partagé par toutes celles qui se joignent à l'effort car la cuisine est restée une activité collective.

Les jeunes filles dont les journées se déroulent à l'intérieur de la maison sont spontanément amenées à cuisiner et à participer aux différentes tâches ménagères. La question ne se pose même pas pour elles de savoir si elles veulent apprendre à cuisiner, elles connaissent toutes les recettes apprises auprès de leur mère ou de leur tante qui les perpétuent. Ainsi, Nourra me disait un jour qu'elle était capable de faire tous les plats dans les quantités nécessaires pour un nombre de personnes donné. Elle baigne en effet

quotidiennement dans ce domaine. L'implication peut également varier en fonction du nombre de filles qui sont dans la maison et du rang dans la fratrie : la sœur aînée confie volontiers à ses plus jeunes sœurs la préparation des repas.

Inversement, les jeunes filles qui ne sont pas continuellement chez elles en raison de leurs études ou de leur vie professionnelle ont une approche différente de la cuisine. Elles peuvent y participer occasionnellement, repousser à plus tard l'apprentissage des recettes, ou prendre cela sous la forme d'une distraction, motivée par l'envie de régaler leur entourage. Dans certains cas, elles ne mettent jamais un pied dans la cuisine par paresse ou par manque d'intérêt.

L'espace quotidien, la proximité et l'accessibilité de la cuisine vont marquer à différents degrés le savoir faire. Dans certains cas, l'éloignement réveille l'envie de savoir préparer de bons plats, grâce à la mémoire culinaire et les bons moments partagés autour d'un repas. Louna me dit qu'elle n'a jamais appris à cuisiner, mais elle observait passivement sa mère et sa grand-mère, dans la petite cuisine de leur appartement. Dès qu'elle se trouve face à des casseroles et avec les ingrédients nécessaires réunis, elle peut cuisiner et retrouver le processus d'élaboration du plat du début à la fin. Elle définit cela comme incroyable, relevant de la magie.

Il y a en effet une dimension irrationnelle dans la cuisine, qui mêle une mémoire affective, de saveurs, des gestes et des dosages que l'on ne peut consigner dans des livres.

2. Facteur temporel

L'apprentissage à la source nécessite également d'avoir du temps disponible ou d'y consacrer du temps. Pour les jeunes filles dont le mode de vie se dirige de plus en plus à l'extérieur de la maison, apprendre à cuisiner n'est plus une priorité. Elles distinguent elles-mêmes nettement leur travail en dehors de la maison où elles rentrent avec l'envie de se reposer.

Ainsi, le « trop de travail » à la maison est un argument mis en avant par certaines qui progressivement remplacent leur vocation de mère au foyer par une volonté de vie professionnelle. Micheline qui est esthéticienne considère qu'elle a à peine le temps de regarder sa mère faire. Aussi elle et son mari viennent quotidiennement déjeuner chez leur mère et belle mère, pour le plaisir de la voir et parce que ça les arrange bien de se mettre les pieds sous la table. En effet, la fille m'explique qu'elle ne sait préparer que les *Indo Mie*, nouilles chinoises prêtes en une minute après ébullition de l'eau. Ce jour là ils

ont apporté plein de petits paquets de chips aux parfums variés qu'ils ouvrent et mangent à toute allure en buvant leur café.

D'autres parlent d'assister leur mère dans la cuisine sans pour autant avoir le temps nécessaire : «La grande différence entre la cuisine arabe et la cuisine française c'est qu'un plat arabe il faut minimum trois ou quatre heures voire cinq ou six heures pour le préparer et il y a juste notre mère qui peut le faire en six heures ». L'apprentissage se fait alors partiellement : en présence de leur mère elles cuisinent mais n'ont pas acquis les mécanismes pour cuisiner seules. Si la mère s'absente lors d'un voyage, il leur faut beaucoup de courage afin de préparer des gros plats de façon autonome.

3. Le degré d'intérêt

L'intérêt et la motivation pour l'acte culinaire est déterminant dans le processus d'apprentissage. Plusieurs motifs expliquent l'envie de cuisiner : elle fait appel à la créativité, elle procure beaucoup de détente, elle fait plaisir aux autres et à soi.

« Quand je cuisine, je sens que je suis grande et cela me donne l'impression d'être une femme. Je suis contente quand j'aide ma mère à faire la cuisine. Je m'amuse beaucoup, je sens que je fais un loisir mais quand je coupe l'oignon je rigole moins ». Cette remarque permet de confirmer que le statut de la femme passe par son rôle de mère nourricière.

Face à quoi d'autres la considèrent comme une tâche quotidienne pénible. « Moi je n'aime pas cuisiner mais quand je serai obligée, cela sera autre chose ».

Certaines n'aiment pas du tout cuisiner et ne s'en cachent pas. Elles ont recours à une métaphore plusieurs fois entendue. Le jour où je dois cuisiner, nos estomacs deviennent comme une pierre et je vous envoie à l'hôpital. La relation entre cuisiner et maintenir son corps en bonne santé est présent dans le discours des mères de famille et son opposé est exprimé par celles qui ne savent pas cuisiner et qui considèrent qu'elles pourraient rendre malade ceux qui consommeraient ce qu'elles ont préparé. Cela est dit de façon humoristique et se transforme en prétexte pour ne jamais cuisiner.

« Je ne connais strictement pas la cuisine. Seulement les frites et la viande à l'huile. Mon fiancé mange aussi beaucoup de fast food car il est tout le temps avec moi

et il mange avec moi. Il est un garçon donc ce n'est pas grave s'il mange beaucoup ». Cette jeune fille, abonnée au fast food n'a ni l'envie ni le besoin de cuisiner. C'est tant le goût que la sympathie des lieux qui l'entraînent à consommer la majorité de ses repas à l'extérieur de la maison.

Les sphères d'intérêt de certaines jeunes filles semblent s'être déplacées vers d'autres préoccupations : l'habillement, l'apparence, le maquillage : les filles se préparent pour aller dehors. Le don de son temps pour les autres se reconvertit en usage personnel.

Le suivi d'études concurrence aussi fortement l'apprentissage de la cuisine. « Avant, toutes les filles apprenaient à cuisiner, même si elles n'aimaient pas ça, elles ont appris, sans se poser de questions. Avec le temps, je pense que quelque chose va être perdue. Car les femmes qui travaillent ont d'autres centres d'intérêt et consacrent de moins en moins de temps pour la cuisine. Alors qu'avant, jamais on ne comptait notre temps pour la cuisine » (une mère de famille).

4. Le statut matrimonial

Une corrélation évidente s'établit entre mariage et savoir cuisiner. En Alep, les enfants ne quittent pas leur famille jusqu'à leur mariage. Les jeunes filles ayant rencontré leur moitié, après l'étape des fiançailles, s'activent à apprendre le maximum de recettes auprès de leur mère et leur motivation atteint son paroxysme.

En rencontrant des groupes de jeunes hétérogènes, en tour de table, en écho à la question : faites-vous la cuisine et aimez-vous cuisiner ? La démarcation était très nette entre celles célibataires qui n'y connaissaient pas grand-chose et les jeunes mariées qui nommaient les plats qu'elles savaient préparer. Les autres, en rigolant, montraient la jeune mariée du doigt et confirmaient : « c'est normal qu'elle en connaisse plus que les autres, c'est parce qu'elle est mariée » ! Dans son cas, elle a appris à partir des recettes de sa mère, qu'elle a du refaire plusieurs fois, avant que le plat soit ressemblant.

Certaines, ne comptant pas sur elles-mêmes, se reposent sur la possibilité de confier cette tâche à un traiteur.

* Planche 10 : De la mère à la fille



Dans le cadre d'un autre « tour de table », les garçons mettent en évidence que pour le choix de la fiancée, bien cuisiner est un critère important, c'est toujours en Alep une notoriété. Mais ils sont conscients que ces critères sont en train de devenir désuets. Certains s'en désolent : « Les femmes de maintenant n'aiment pas faire les choses difficiles, c'est pour ça que certaines ne se marient pas. Elles deviennent une *moukhalla*⁶⁸ dans la maison de ses parents. Elle ne fait que rester à la maison, elle veut une voiture, elle veut etc. Mais elle ne veut plus faire les tâches ménagères. Pourtant selon moi, la cuisine est tellement importante, je ne me marie pas pour qu'elle prenne la nourriture de l'extérieur »... ce que renchérit un de ses amis : « La femme syrienne, si elle ne fait pas la kebbé, ce n'est pas possible. Toutes les femmes doivent faire la kebbé. Si je me marie avec une femme européenne, comment elle va faire pour préparer le kebbé ? Alors je mangerai de la pizza. Toutes les jeunes filles connaissent mais ne savent pas comment on la fait car de plus en plus de gens consomment dehors ». Ici retour de la kebbé, marque de la cuisine familiale traditionnelle et élément fondateur. Certains jeunes hommes expriment leur attente quant au savoir-faire de leur femme. Si possible, ne pas trop s'éloigner de la cuisine que leur a préparée leur mère. L'attache est donc forte et ne s'amenuise pas avec le temps.

Aussi le revers de la médaille de cette réalité s'exprime dans la corrélation entre solitude et absence de cuisine. Une femme célibataire et vivant seule, cuisine peu. En effet elle reste auprès de ses parents jusqu'à leur décès et vante toujours les mérites de sa mère, cuisinière d'exception dont elle n'aura été récipiendaire. Lorsqu'on vit seule, fond le plaisir de cuisiner.

D'après Georges, la responsabilité qui incombe à la femme mariée est un des aspects insupportable du mariage. Son épouse à ses dires ne savait à l'origine rien faire, ni confitures, ni grillades, ni rien alors que maintenant tous les plats qu'elle fait sont soignés et meilleurs qu'à l'extérieur. Du point de vue de son épouse, c'est une question de disponibilité, lorsqu'on cuisine chez soi, on prévoit une grande quantité pour plusieurs personnes et pour plusieurs jours. Par amour d'accord mais on se brûle les doigts lorsqu'on cuisine et c'est fatigant de rouler les *yabraqs*, tout ce travail est pénible.

⁶⁸ Il s'agit des légumes conservés en saumure.

« Mais maintenant les jeunes filles n'aiment pas les tâches difficiles donc je pense que ça va changer avec nos jeunes femmes. Par exemple, pour la kebbé, cela demande énormément de temps, c'est très très difficile. Et du coup elles n'en font pas, elles préparent les pizzas ou les hamburgers, c'est plus simple. Claq et claq et c'est prêt dans les mains ».

Certaines femmes, mêmes mariées comptent sur leur mère pour préparer les plats et les nourrir.

D'autres se forment par téléphone, au moment où elles préparent le plat, s'assurent qu'elles font les choses dans le bon ordre avec les ingrédients convenables. Parfois même en vivant à l'étranger, les filles appellent leur mère pour recevoir des bons conseils de cuisinière !

5. « Les pauvres seront les gardiens de notre tradition » (F. Baker, entretiens)

En termes de cuisine, il est possible de constater que dans certaines familles populaires et conservatrices, la retransmission se fait de façon naturelle et continue, davantage que dans d'autres milieux, plus aisés où la tâche sera confiée à une domestique et où l'épicentre de l'activité féminine n'est plus la cuisine.

De plus en plus, des familles commandent à des femmes ayant besoin de revenus, la réalisation de deux kilos de *yabraqs* ou autre spécialité culinaire. Ce type de métier est très récent car d'une part il suppose que le mari accepte le travail de sa femme et il est concomitant et entretenu par l'existence du « souk des paresseuses » dont le principe est de proposer une marchandise prête à l'emploi telle que des carottes épluchées et évidées, des courgettes prêtes à être garnies, idem pour les aubergines, des cœurs d'artichaut prêts à emploi. Ces marchandises, destinées à une clientèle aisée, sont préparées par des femmes d'origine populaire, aidées de leur fille.

Selon les milieux, les échos sont finalement contradictoires. De la part de milieux populaires, mon questionnement ne semblait pas avoir lieu d'être tant le savoir faire circule de façon fluide d'une génération à l'autre. Alors que dans les milieux plus aisés, on constate une grande perte des savoirs parce qu'on tend à ce qui coûtera moins d'effort ou à ce qui compliquera moins la vie. Certaines jeunes filles nomment les plats de la cuisine

traditionnelle comme « lourds », ce qu'elles accompagnent d'un mouvement de refus : elles ne souhaitent pas s'en encombrer.

6. La figure de la mère

Elle est primordiale car elle est la source même de la retransmission : « Parfois, je prépare des plats en imaginant que ma mère est là. Mais je préfère qu'elle ne me voie pas quand je prépare des plats comme les frites, le riz ou les salades. J'aide volontiers ma mère dans la cuisine mais elle reste toujours la chef. Ici, la mère est célèbre pour ça : c'est elle la chef, on y est très attaché et ça ne peut pas changer » (jeune femme de 25 ans).

Globalement, en Syrie les relations avec les parents sont très bonnes et la mère est Sacrée. Le Prophète a dit : « le Paradis est sous les pieds des mamans ». Même si la mère est insupportable, il faut la supporter. Le respect des parents est fondamental. En cas de désaccord ? « Tu les respectes et tu pries ».

« Même lorsque les enfants ne vivent plus sous le même toit que leurs parents, la proximité géographique favorise la vie de famille, regroupée souvent dans le même quartier, entre les membres de la même famille, les distances sont petites. Chez nous, il y a un effet géographique à la proximité familiale. C'est facile d'aller chez la mère ou chez le père. Alors pourquoi pas ? C'est la maison de la fille. C'est la maison de l'enfance. Psychologiquement elle aime bien cette maison, c'est la maison de son enfance. Parfois, la fille ne va pas arriver à tout faire et sa mère l'aide » (jeune femme de 29 ans). Ici la notion de paresse ou d'économie d'effort est sous-jacente. Elle est la raison d'abandon de ces pratiques pour de nombreuses jeunes filles.

7. Autres aspects

On remarque l'introduction des régimes diététiques. Ghada me dit qu'elle aussi aime bien cuisiner, mais qu'elle prépare surtout de la cuisine diététique et qu'elle a un ouvrage

qui s'appelle la cuisine amaigrissante : on peut faire tout en remplaçant certains ingrédients pour rendre la recette diététique.

Il y a d'autres canaux d'apprentissage de la cuisine : la belle mère car bien souvent le fils réclame les plats comme chez maman, grand enfant qu'il est devenu.

La télévision est la nouvelle source la plus récente pour les femmes syriennes qui apprennent les recettes de gratin, de lasagnes, de poulets à la mexicaine etc.

Enfin, on peut considérer que la formation des domestiques de maison fait également partie des canaux de retransmission. L'emploi de domestiques concernait auparavant seulement les grandes familles, alors que maintenant la petite bourgeoisie en emploie également. Donc on assiste à des mutations tant pour la source du savoir que pour son récepteur.

Pour conclure, un jour, une dame d'une cinquantaine d'années m'explique à quel point les traditions l'épuisent. Pourquoi se sentir obligée de recevoir ses amis en leur offrant non seulement le café avec les petits gâteaux puis les bouchées confites, puis du chocolat, enfin un verre de jus de fruits etc. Ca n'en finit plus et au final elle ne profite pas d'eux. Elle serait prête à abandonner toutes ces traditions.

Aussi les nouvelles pratiques alimentaires adoptées par les jeunes confirment la tendance d'abandon des traditions. Sans rentrer dans la dichotomie tradition modernité, il est intéressant de se demander au profit de quoi ils l'abandonnent et quelles sont les nouvelles tendances qui se dessinent ?

Troisième partie : Le corps en miroir, entre l'ensemble et soi

« L'évocation poétique de ces premiers moments m'a irrésistiblement attiré. J'y ai reconnu le thème qui m'obsède entre tous : celui de la première rencontre entre des civilisations différentes, l'instant de la découverte qui contient en germe toutes les passions et tous les malentendus à naître ». Jean-Claude Rufin, «Rouge Brésil », 2001.

Après avoir présenté un extrait de l'« univers » de certains jeunes d'Alep, j'ai abordé le thème de la transmission de la mère à la fille : les processus de maintien ou d'érosion du savoir culinaire et à travers cela les relations intergénérationnelles. Je me suis ensuite intéressée à un autre type de relations : celles de l'un(e) à l'ensemble. C'est à travers la relation au corps social et à soi-même, que j'ai fondé cette dernière partie. Terme polysémique, le corps peut désigner un ensemble de cellules ou encore un ensemble de personnes. Il se place à l'interface entre le fait biologique et le fait culturel.

J'ai amené ce sujet avec les jeunes tout d'abord en les laissant s'exprimer sur la relation à leur corps, dans le cadre de leur alimentation ou dans une démarche esthétique. Le lien est étroit entre nourritures et corps, la fameuse sentence de Brillat-Savarin se vérifie dans la réciprocité : on est ce que l'on mange.

Cette troisième partie propose donc une réflexion sur les liens entre l'ensemble et l'entité.

Tout d'abord, il est nécessaire de redéfinir certaines notions sur lesquelles la réflexion reposera. Pour cela, une référence à la littérature sur l'anthropologie du corps a été nécessaire, tout comme un regard sur la définition des termes dans la langue arabe. L'influence de l'islam dans la société syrienne définit un certain cadre social et se répercute aussi sur ces aspects. Par exemple, l'image du corps, l'iconographie et le regard

porté sur le corps sont des thèmes touchant aux sphères de l'interdit. Or, le renvoi iconographique est doté d'une influence forte sur la relation à son propre corps, à travers les nouveaux modèles esthétiques diffusés. L'ère de l'image que nous traversons induit une évolution des regards, du rapport à l'image et une redéfinition des frontières entre le caché et le montré.

La lecture des comportements alimentaires maintiendra la cohérence de cette réflexion, ces derniers sont un reflet de l'adaptation aux nouvelles dynamiques sociales. L'influence du modèle occidental, tel qu'il paraît sur les écrans de télévision favorise de nouvelles attitudes et pratiques d'extérieur. Les données de terrain et des différents témoignages recueillis auprès des jeunes nourriront cette partie.

Je poursuivrai la dichotomie entre le dedans et le dehors en montrant certains aspects d'un corps du dedans, faisant partie d'un ensemble fermé, puis du corps qui va vers le dehors. A travers cette dernière partie, apparaîtront des éléments de réponse au questionnement: y a-t-il un glissement du corps communautaire vers le corps individuel ?

Le cheminement de l'observation me permet d'avancer prudemment l'hypothèse de prémices de l'individualisme, en miroir de certaines façons d'être, dans la société d'Alep.

A. L'être et son corps

1. Définitions du corps, du sujet et de l'individu

Il s'agit ici de donner un contour plus précis à certains concepts qui seront utilisés tout au long de cette troisième partie. Les termes suivants sont définis : le corps, la personne, le sujet et l'individu.

Chaque membre de la société s'organise de façon interdépendante avec l'organisation générale du groupe auquel il appartient : sa famille et sa communauté confessionnelle. Le contexte pluriconfessionnel de la société d'Alep met en exergue le rattachement des individus à un groupe spécifique, définissant par là même une partie de ses origines et de son identité.

Etre signifie aussi être à travers autrui, en l'occurrence ses parents et son noyau familial. Il est toujours courant qu'un être se définisse par son appartenance familiale, dans un premier temps puis confessionnelle. Le nom de famille et le prénom indiquent dans la majorité des cas le groupe d'affiliation et l'appartenance communautaire.

III.A.1.1. Le corps

Le corps, féminin ou masculin est un et multiple. De nombreux faisceaux d'intérêt et de lecture convergent vers lui. Pluridimensionnel, il est l'expression extérieure de notre intériorité. Il est le lieu de l'identité personnelle. Mouvement, expression naturelle de la personne, il l'accompagne tout au long de sa vie. Le corps constitue un riche matériau d'études. Les sociologues le considèrent comme un fait social total.

Les techniques du corps et ses postures, présentées par Mauss, dans le cadre du corps en mouvement (marche, nage, course), des travaux manuels, de la cuisine etc. font entrer le corps dans d'autres dynamiques qui sont aussi à l'image de l'environnement dans lequel l'homme évolue.

Le corps, par des mécanismes de mimétisme, des techniques d'entretien et de soin, tend à se conformer aux modèles du corps idéal. La culture corporelle d'un groupe est à l'origine de « normes » auxquelles les individus se conforment.

La réalité du corps comme objet du regard est aussi ancienne que l'homme. Objet pluriel et polysémique, il possède un statut d'objet dual à la fois biologique et culturel

(Boëtsch et Chevé, 2000). Corps biologique et organique, assemblage de cellules, empreint de culture et doté d'intelligence, corps psychologique sont autant de facettes de celui qui est imprégné par son environnement. Le corps est mesure et poids, microcosme dans le macrocosme : « *kawn el saghir fi al kawn al kabir* ». Au corps correspond une façon d'habiter l'espace. Le corps a la capacité de se décomposer en de multiples « fragments ».

D'après Deretz (2002), le corps délimité par la peau, serait une démarcation entre l'inné et l'acquis, la nature et la culture, l'individu et la société. Cette idée s'oppose à celle de construction sociale du corps. Les conceptions du rapport entre l'intérieur et l'extérieur du corps et la notion de frontières du corps varient sensiblement selon les sociétés (Bailhache, 2001).

L'appartenance du corps à un corps social peut se traduire par des signes visibles, comme la posture, les mouvements et gestuelles ou encore les marquages. Bourdieu (1984) a illustré l'importance des usages sociaux du corps en les articulant au système général de l'habitus. Il a établi une correspondance entre l'utilisation que les individus font de leur corps et la culture d'appartenance à un groupe social ou à un groupe sexué. « Sans qu'il le sache, ou le veuille, l'individu offre à lire ce qu'il est ».

Le corps sujet (ou corps propre) désigne le corps comme moyen d'insertion dans le monde et comme capacité d'agir et de percevoir. Il s'oppose au corps objet appréhendé du dehors par le physiologiste.

Pour Merleau-Ponty (1945) le corps phénoménal est comme la puissance par laquelle les relations au sein du monde s'effectuent grâce à une communication plus ancienne que la pensée. En notre corps, nous pouvons connaître et percevoir l'essence de l'existence, situer le corps humain parmi les phénomènes symboliques et le décrire comme un signe ou un ensemble de signes. Le corps exprime, traduit et véhicule nos ressentis et nos pensées. Le corps donne sens aux choses du monde, livre la logique du monde et laisse deviner les profondeurs de l'âme humaine.

Les courants philosophiques et les disciplines des sciences humaines ont contribué à la connaissance du corps, devenu objet d'études, dans une vision globale ou fragmentée. Bernard Andrieu parle de « Corps dispersé », faisant référence aux nombreuses approches disciplinaires qui finissent par « écarteler » le corps.

Dans la langue arabe, le corps se traduit en plusieurs termes (d'après le Dictionnaire du Corps 2007, article de Fethi Ben Slama, entrecroisé de la définition des

termes coraniques par Denis Gril (2003)) d'abord le *jism* qui désigne la masse, la matière charnelle, la forme et la substance situées dans l'espace. Le corps comme substance, le corps qui a du volume, le corps extérieur de l'homme, « parallèle ou opposé à sa dimension intérieure » (Grill, 2003).

Badan signifie la cuirasse corporelle dans ses transformations physiques et temporelles telles que grossir, maigrir, grandir, vieillir. C'est aussi le corps volumineux, le tronc et désigne le corps d'un homme ou d'un animal vivant (Grill, 2003).

Jassad tend à indiquer le corps dans sa dimension sensorielle, esthétique et affective. Ce terme est utilisé pour désigner le corps dans l'amour ou dans la danse. *Jassad* désigne le corps que vient éveiller l'esprit ou plutôt la « forme corporelle prise par un esprit pour apparaître aux hommes ».

Le quatrième terme, *jutha*, désigne le corps désarticulé, coupé, sans vie, soit le cadavre.

Dans les conceptions religieuses chrétiennes et musulmanes, le corps se construit dans un constant balancement avec la *nafs*, l'âme souvent apparentée à l'esprit, *rûh*. *Nafs* désigne l'âme comme principe vital. *Rûh*, c'est le souffle de la vie, de l'esprit (Grill, 2003).

Selon le même auteur, L'opposition entre le corps et l'âme (*jasad* et *nafs*) ne relève pas toujours ici d'un véritable dualisme entre corps et âme (qui seraient plutôt *jasad* et *rûh*) mais davantage de la complémentarité.

III.A.1.2. La personne

D'après le dictionnaire du corps (2007), ce terme vient du latin *persona*, masque antique équipé d'un dispositif pour amplifier la voix, dérivé du verbe *personare* qui signifie : sonner ou parler à travers. *Persona* désigna ensuite l'acteur, le personnage. La personne se caractérise par des traits physiques mais aussi psychologiques, affectifs et au-delà de ses aspects extérieurs, par son intériorité. La personne est responsable de ses actes. Le sentiment de personnalité se développe pendant l'enfance, puis vient l'affirmation du « je ». Les circonstances et l'environnement modèlent la personnalité qui se construit sur l'échelle du temps.

Paul Lardrière (cité par Lazorthes, 1996) a retracé l'itinéraire sémantique du mot personne. D'après lui, à partir du XIII^e siècle et selon la pensée de Saint Thomas d'Aquin, la personne au-delà de la substance individuelle, est aussi substance subsistante : existant en soi et par soi. L'idée de sujet liée à celle de la personne s'impose. La personne est désormais un sujet se connaissant.

La notion de responsabilité a été particulièrement considérée par Emmanuel Kant, tout comme la dimension morale de la personne : « Une personne est responsable de ses actes ». Dans le contexte proche oriental, la responsabilité de chacun engage le collectif, ce à quoi s'entremêle la question de l'honneur.

Au-delà de sa propre responsabilité, le groupe d'appartenance est anciennement impliqué de façon directe ou indirecte. « Pour nous les Orientaux, l'honneur de la famille est primordial mais aussi conçu comme une image vide pour sauver les apparences » (mère de famille). Cette citation, non conventionnelle, montre l'enjeu de l'honneur, toujours d'actualité, mais dénonce les masques sociaux et tous les fils auxquels ils sont rattachés.

III.A.1.3. Le sujet

Le sujet est multiforme. *Subjectus* signifie : « jeté sous ». Le sujet désigne dans la langue française d'un point de vue grammatical, celui qui fait l'action et d'un point de vue hiérarchique, celui soumis à l'ordre d'une supériorité. Du point de vue sociologique, le sujet est un acteur social agissant de façon consciente et responsable, acteur individuel et singulier.

Devenir acteur de sa vie nécessite au préalable d'avoir trouvé le sens dans l'individu (Touraine, 2000). Cela suppose se constituer soi-même, sujet de sa propre vie et de ses actes. Les sujets, empreints de leur culture sont aussi des êtres de croyance dans le cadre de l'appartenance à une communauté religieuse. Le sujet psychologique touche à l'intériorité de l'être.

D'après Touraine (2000), le sujet est « non pas l'éternité mais un jeu de regards dans l'instant. Si je suis dans l'instant un sujet, je suis d'une certaine manière au-delà du temps. Il faut voir le sujet comme l'extrême pointe de l'individualisme, c'est-à-dire l'extrême limite du temps et de l'espace ». Le sujet s'inscrit donc dans un référentiel spatio-temporel, en perpétuelle évolution. Il introduit ici la notion d'individualisme comme un point où deux extrêmes se rejoignent.

Dans la langue arabe, plusieurs termes traduisent la notion de sujet : personne (*chakhs*), individu (*fard*), la notion de moi (*al- aniyya*).

III.A.1.4. L'individu

Le terme individu vient du latin *individuum* : indivisible. Chaque individu se différencie des autres par des particularités physiques, morphologiques, biologiques et

physiologiques. Un individu, dans sa dimension unique et indivisible fait partie d'un tout, d'un groupe humain (Lazorthes, 1996).

Dans le contexte islamique, M. Chebel (2002) différencie l'être en soi *al-anniya* c'est à dire l'être de mutation et de transformation, de l'être de conscience. Ce dernier, dans sa construction, aspire à devenir l'être *ilâhien*, notion intrinsèque à l'islam, extrapolation abstraite.

D'après François de Singly (2000) dans les sociétés modernes l'individu est d'abord défini par lui-même. Ce qui correspond à une transformation, à un changement du lien social. L'individu se construit à partir de sa constitution qui est unique. La différence visible des uns par rapport aux autres apparaît comme un facteur d'individualité. La personnalité désigne l'unité intérieure, la conscience et la réflexion. Le lien est étroit entre l'individualité et la personnalité.

III.A.1.5. La communauté

La communauté désigne un groupe humain limité, de taille variable et non définie. L'ensemble de ses membres a des liens de sang ou est relié par une croyance voire une conviction religieuse partagée et unifiante. L'idée de corps communautaire sous-tend d'entrer en relation et en présence les uns avec les autres, de faire corps avec eux et de s'inscrire concrètement dans l'histoire universelle des hommes.

Durkeim⁶⁹ (1985) écrit : « Les croyances proprement religieuses communes à une collectivité constituent la base du groupe dont elles font l'unité. L'idée de communauté sous-tend celle du vivre ensemble, manger ensemble ».

Kanafani-Zahar définit le vivre ensemble comme une gestion perpétuelle de la différence, et dans le cas particulier qu'elle décrit de la différence religieuse dans un village libanais bi confessionnel, à la fois chrétien maronite et musulman chiite.

L'Ummah décrit dans la religion musulmane la matrice communautaire qui provient du terme Umm qui signifie la mère. C'est une communauté de conviction de croyance (Talbi, 2005) qui repose sur l'idée d'unité. Le cœur de la foi islamique est l'unicité de Dieu, vérité dogmatique.

L'appartenance à une communauté de croyants est une donnée fondamentale pour tout croyant. La force de toute religion et particulièrement l'Islam réside dans ce qu'elle unit et réunit les individus. Tout croyant a une responsabilité (*mas'ûliyya*) qui l'implique

⁶⁹ (cité par Kanafani Zahar).

en tant qu'être social communautaire (Chebel, 2007). En Alep, l'environnement social musulman majoritaire se répercute sur les autres communautés et influence le quotidien des individus.

2. Définir l'individualisme

Plusieurs chercheurs, philosophes et sociologues ont traité de ce thème. Deux ouvrages ont été mes principales références : « Essais sur l'individualisme » de Louis Dumont et « Versant Sud de la liberté. Essai sur l'émergence de l'individu dans le tiers monde » de Mahmoud Hussein. Je donnerai tout d'abord un aperçu général de ces notions.

III.A.2.1. L'individu, un fruit de l'Occident

Les notions d'individu et d'individualisme sont inhérentes à la société occidentale, en lien avec la révolution industrielle, l'organisation individuelle du travail, la compétition, les mobilités géographiques, l'urbanisation et la répartition spatiale des générations.

Dans la société occidentale, le siècle de la Renaissance a favorisé l'émergence du sujet alors que l'avènement de la psychanalyse celle de l'individu. Les solidarités communautaires ou corporatives traditionnelles se sont trouvées fragilisées depuis le XVIII^e siècle, alors que le XX^e siècle a lesté l'individu autonome d'un corps singulier (Vigarelo, 2000). Cela a entraîné une reconfiguration des rapports sociaux et du rapport à soi-même. Le rapport à soi-même devenant prééminent et aboutissant à l'isolement des uns par rapport aux autres. « La rançon de cette évolution a été l'accroissement de la solitude » écrit Vigarelo.

Robert Bellah (1987) décrit l'individualisme en termes d'hédonisme, utilitarisme, compétition, confiance en soi, liberté personnelle, égalité, indépendance de la famille et du pouvoir religieux et solitude. La personne, maître de son destin, peut prendre ses décisions, sans consulter l'opinion collective. Alors que la notion de collectivisme signifie donner systématiquement priorité au groupe. Les intérêts personnels sont secondaires, tandis que s'entremêlent les vies et avis des uns et des autres.

Certains chercheurs contemporains entrecroisent les dimensions collective ou individualiste d'une société. D'après Maffesoli (2003) l'idée de corps collectif peut exister

au-delà de l'individualisme, cela correspond aux « mouvements de fond » qui traversent une époque. Il explicite ici une interaction entre le corps collectif et l'individu et la prédominance de l'un sur l'autre selon les époques et les sociétés.

III.A.2.2. L' « Essai sur l'individualisme » de Louis Dumont

Dans cet ouvrage daté de 1983, il oppose l'organisation des sociétés traditionnelles, à valeur holistique (c'est-à-dire d'ensemble et d'interdépendance), aux sociétés modernes qui produisent l'individu, être moral indépendant, qui se détache des autres. La théorie holiste selon laquelle le tout est supérieur à la somme des parties est importante dans l'œuvre de Dumont.

De sa réflexion émergent deux nouveaux concepts : celui « d'individu hors du monde », qui traduit une forme de renoncement, à connotation religieuse comme par exemple dans la société traditionnelle indienne. D'autre part « l'individu dans le monde », signifiant par là l'être mondanisé des sociétés modernes.

Deux auteurs égyptiens sociologues proposent une analyse des plus intéressante sur l'émergence de l'individu dans les sociétés du Sud.

III.A.2.3. « Versant sud de la liberté », de Mahmoud Hussein

Dans ce livre (1993), Mahmoud Hussein (pseudonyme de deux auteurs égyptiens sociologues) replace dans le contexte post-colonialiste, les prémices de l'individu, en quête de liberté, à l'instar de la quête d'indépendance des pays dont il est issu. La Syrie a gardé une relative autonomie vis-à-vis de l'Europe colonisatrice. Les réflexions soulevées par ces auteurs, telles que l'apprentissage de la subjectivité personnelle et de sa condition d'être universel, se vérifient dans la société contemporaine. Ils décrivent le fonctionnement des sociétés profondément communautaires au sein desquelles éclot petit à petit la conscience de l'individu. Le besoin de certitude collective crée un équilibre qu'il est difficile de perturber dans une recherche individuelle. « Le membre de la communauté trouve les composants de son être dispersés dans un espace sur lequel il n'a plus de prise, soumis à des puissances et des flux qui le dépassent infiniment. Il ne possède pas de points d'appui personnels suffisants pour amorcer dans la vie, une aventure qui soit la sienne propre ». (Hussein, 1993, page 21)

Aussi, ces auteurs invitent à prendre en considération l'impact de la religion sur les trajectoires de vie. Les religions monothéistes révélées instaurent un lien particulier entre l'individu et sa communauté. Dans le cas particulier de l'Islam, le principe communautaire omniprésent freine l'éclosion d'une conscience individuelle agissante. La configuration du christianisme est différente et apparaît plus encline à la figure individuelle.

Au-delà du lien de l'individu à sa famille d'origine, un autre aspect qui rejaillit régulièrement est le fait d'être « relié », à travers sa croyance religieuse, à Dieu.

3. Empreinte ou emprise religieuse ?

« Un caractère également remarquable est l'extérieur religieux qui règne et sur les visages et dans les propos, et dans les gestes des habitants⁷⁰ : l'on ne voit dans les rues que mains armées de chapelets ; l'on n'entend qu'exclamations emphatiques de *yâ Allâh* ! ô Dieu : *Allâh akbar* ! Dieu très grand ! A chaque instant l'oreille est frappée d'un profond soupir, ou d'une érucation bruyante que suit la citation d'une des 99 épithètes de Dieu. » Le voyageur Volney, Voyage en Syrie. 1959. page 400.

Il m'a paru nécessaire d'intégrer cette partie dans le cadre général de la réflexion sur le corps, tant c'est une dimension sensible qui a été à l'origine de nombreuses discussions. La comparaison entre nos sociétés d'origine, les relations humaines et les religions étant nos thèmes de prédilection, dans l'impression toujours renouvelée de « refaire le monde ».

Les religions proposent une certaine vision du corps, le faisant entrer en résonance avec les sphères du sacré. Cette partie propose de prendre en compte le regard des religions sur le corps.

Cette dimension est fondamentale dans la société d'Alep. Les échanges, discussions et le constat du recours très récurrent et quotidien à Dieu sont des indices de l'influence que la religion peut avoir sur le corps, selon différents degrés allant de l'empreinte à l'emprise⁷¹.

III.A.3.1. L'appartenance à la communauté religieuse

Au-delà d'être geste et langage, le corps devient communication et communion, ensemble et corps communautaire (Commeau, 2001). L'appartenance à la communauté de croyants et le sentiment d'être élément de l'ensemble renforce les convictions religieuses de chacun. Une force en émane donc à laquelle s'entremêlent très rapidement des aspects de puissance ou de pouvoir.

⁷⁰ Il fait ici référence aux habitants de Turquie mais la situation est pratiquement identique en Syrie.

⁷¹ Saadallah Wannous, auteur dramaturge syrien écrit à ce propos :

« Par ailleurs, il me semblait que l'affaire ne manquait pas d'être rassurante par certains côtés : croire par exemple que la destinée d'un être humain est entièrement tracée, planifiée par une puissance divine qui jouit de toutes les qualités de pouvoir, de la grandeur et de la majesté. Dans ce cas, l'homme pouvait imputer tout ce qui lui arrivait à une sagesse supérieure dépassant son entendement ».

Saadallah Wannous « Une mort éphémère, » (2001). Page 37.

Nous prendrons en compte les religions chrétiennes et musulmanes qui sont les religions dominantes dans la société d'Alep. Ces deux religions monothéistes fédèrent les communautés de croyants, propices à l'expression de la foi et de la ferveur. Le terme corps peut alors aussi être utilisé pour désigner l'ensemble des croyants. Ces religions tendent à l'universalité.

III.A.3.2. La représentation de Dieu

La beauté et l'esthétique sont omniprésentes dans les manifestations à Dieu. La représentation offre une forme de rapprochement à l'inaccessible. Le rendu visible de l'invisible, à travers l'art iconographique, est très présent dans les lieux sacrés chrétiens.

La religion chrétienne possède la particularité d'un Dieu qui s'est fait chair. L'incarnation en ce qu'elle est manifestation de Dieu dans le monde des corps. Le Verbe s'est fait chair. Dans la logique de l'Incarnation, le corps humain peut être perçu comme un temple de Sa présence (Bezançon, 2000, Landowsky, 2000).

D'après Mayeur-Jaouen, (2003) la doctrine chrétienne de l'Incarnation et l'image d'un Dieu fait homme a des conséquences telles que : le rapprochement de son corps à celui du Christ et son utilisation comme instrument de salut à travers les gestes de la prière et le jeûne.

A l'inverse, l'Islam ne donne aucune représentation de Dieu. Le Dieu du monothéisme islamique s'affirme dès le début de la prédication coranique, comme l'Un hors corps, totalement soustrait aux lois de la génération naturelle (Ben Slama, 2007).

L'art calligraphique qui inscrit le nom d'Allah, ou certaines sourates du Coran, laisse transparaître le sacré. Omniprésente pour glorifier le message d'Allah, elle est utilisée comme décoration épigraphique sur et dans les mosquées (Thoraval, 2000). Les attributs divins de piété, miséricorde et douceur invoqués dans les récitation de prières sont humanisants. D'après Jourdan (2000), l'islam préfère l'ornement abstrait où le corps disparaît au profit d'une matérialité évanescence et intemporelle.

Le corps du Prophète Mohammed est mis en scène comme véhicule du sacré, d'après Denis Grill, « la relation du corps au sacré est double : il en reçoit la marque et en reflète la présence ». En opposition à l'ordinaire et au profane, le sacré prend sa source dans la Révélation, « réalité transcendante descendue, selon le Coran, sur le cœur du Prophète ».

III.A.3.3. La création du Corps

D'après les textes de la Genèse, Dieu, le créateur fit l'homme à son image. Il modela le corps de l'homme, à partir de la glaise du sol, puis lui insuffla ensuite le souffle de la vie. « Nous sommes l'argile et toi notre potier. Nous sommes tous l'ouvrage de tes mains » (Isaïe, 64, 7).

Dans la création d'Adam, le corps d'Adam est formé à partir de la glaise (*tîn*) prise des sept terres. Puis il reçoit les cinq sens, et le système veineux se constitue. L'esprit (*al rūh*) est diffusé dans son corps entier (Grill, 2003).

F. Ben Slama indique que, pour l'islam, il y aurait une première composition purement matérielle inscrite dans une logique d'anatomo-genèse : argile, sperme, sang, chair. L'humain est d'abord de la matière corporelle, de la chair. Ensuite c'est une seconde création qui donne la forme spirituelle de l'humain, lorsque l'âme *rūh* vient habiter le bâti charnel.

La dualité entre corps et âme s'insère dans un courant ayant fortement marqué le monde gréco-latin, dans lequel le christianisme des premiers siècles a réussi à s'implanter. La philosophie grecque, opposant le corps (*sôma*) et *séma* (le sépulcre), a stigmatisé, d'après Bailhache (2001) l'idée de corps, prison de l'âme (en attente de délivrance). Dans ce contexte, on associe souvent l'héritage chrétien à une vision abaissante du corps, source de péché originel. Le corps féminin est dans ce contexte particulièrement visé et perçu comme un corps tentateur (Boëtsch, 2005). Dans le christianisme médiéval et moderne, la construction sociale du corps oscille entre corps réprimé et corps exalté (Mayeur-Jaouen, 2003).

La dualité entre le corps et l'âme est aussi présente dans l'islam. La distinction de l'âme (*rūh*) et du corps (*jesm*) peut aussi s'accompagner de la représentation d'un corps qui emprisonne l'âme. Cette dernière retourne alors à travers les rêves dans le monde invisible. L'âme *nafs* se distingue aussi de la raison (*'aql*). Chacune occupe une partie du corps : tête pour la raison, poitrine pour *nafs*, (traduisant ici l'âme passionnelle) alors que l'âme (*rūh*) occupe l'ensemble du corps. Si le corps ne semble pas en soi générateur du péché, il peut cependant être marqué par l'impureté, obstacle potentiel dans la relation au divin (Vivier, 2003).

Une divergence entre l'islam et la chrétienté réside dans la considération sur « l'éros ». Selon la religion islamique, le sexe est un don de Dieu, et les voluptés du corps sont une grâce qui converge avec la foi. D'où les innombrables traités d'érotologie rédigés

par les théologiens (Ben Slama, 2007). L'islam possède donc les vertus pour susciter l'ascétisme le plus extrême et exciter les tendances les plus charnelles (Mayeur Jaouen, 2003).

III.A.3.4. La sensibilisation à la dimension sacrée du corps

Elle fait partie de l'éducation et s'appuie sur le dualisme pureté/ impureté. La pudeur extrême, la codification des regards et les contrastes entre le caché et le visible peuvent être à l'origine d'une sur protection du corps. Le poids religieux est important et juggle toute revendication féministe.

Pour la jeune fille, la conscience du caractère sacré de son corps se révèle dans le maintien de sa virginité pré maritale, qui est aussi une question d'honneur. « Depuis l'enfance, la fille reçoit l'éducation religieuse et culturelle que la femme doit protéger son corps qui est sacré et intouchable. Elle doit réserver son corps pour son mari, pour le prince qui mérite de l'avoir. Le soin accordé par la femme à la beauté et à la propreté de son corps est depuis toujours un signe pour la séduction. Mais les femmes doivent aussi savoir se protéger contre le désir des hommes » (jeune femme de 26 ans). La fin de ce témoignage évoque le corps de la femme et le regard de l'homme. C'est de l'interaction des deux que se dressent certaines codifications.

« Pour moi le corps de la femme est sacré et on mérite d'être une fiancée, une épouse, une mère, pas une « girlfriend ». Devenir une femme est un passage sacré et c'est tellement important de le respecter... » (Jeune fille de 23 ans). Les différentes étapes de la vie féminine sont ici décrites, le corps sera le marqueur de ces étapes.

Une autre amie m'avait expliqué comment la dimension sacrée de son corps, impliquait la nécessité de l'isoler du regard des hommes et de le voiler, à l'instar des religieuses. Dans un premier temps, cela m'a paru prétentieux : emballer son corps dans un opercule « hermétique », rendant invisible le sacré... Pourtant ce n'est pas la prétention qui caractérise cette jeune femme. Le registre du caché et du montré intervient également ici et se relie à l'environnement dans lequel chacune grandit.

J'ai entendu de nombreuses fois à ce propos, de la part d'hommes, la comparaison du corps de la femme à un bijou précieux, un diamant. « Si tu possèdes un diamant, as-tu envie que tout le monde le voie ? » Pour cacher l'éclat de la pierre précieuse et éviter

qu'elle attire les regards de la jalousie, le voile correspond à la tenue de l'extérieur. A l'intérieur, c'est un autre univers.

III.A.3.5. Le respect de son corps

La dimension spirituelle, très présente, a des répercussions sur la relation à son corps et sur la création du corps communautaire. Autour du corps s'opposent les notions de pur et d'impur, de licite et d'illicite selon des normes fixées précisément mais parfois contradictoires et d'application délicate. C'est le cas des interdits alimentaires qui structurent l'identité musulmane (Mayeur-Jaouen, 2003).

Le respect de soi et de l'autre est inhérent à toute religion. L'imposition de règles d'hygiène et d'interdits alimentaires s'inscrit dans la dynamique d'attention à soi. Les ablutions sont accomplies par les musulmans au quotidien avant d'entrer en prières ou, pour certains, avant et après les repas. Le rythme imposé par les prières se répercute sur l'organisation quotidienne et hebdomadaire. Les religions possèdent donc une dimension structurante du corps et de la relation à Dieu.

F. Ben Slama (2007) cite d'autres rites qui s'inscrivent dans cette matrice polarisée du pur et de l'impur : la circoncision⁷² *tahâra* qui signifie purification, le jeûne du ramadan et le voile qui préserve la pureté du corps féminin.

Les normes sociales et sociétales d'hygiène du corps et de sa santé ont également une influence importante sur le soin du corps (contrôle des odeurs, hygiène dentaire, hygiène alimentaire...). Le respect de son corps est aussi une démarche pour et vis-à-vis de son environnement familial.

4. Le corps familial, la nourriture et l'amour

III.A.4.1. Le groupe familial

Jean Louis Flandrin, dans l'ouvrage intitulé « Familles » (1984), désigne par ce terme l'ensemble des personnes liées entre elles par le mariage ou la filiation : succession d'individus qui descendent les uns des autres ou encore des personnes apparentées vivant sous le même toit. Selon le même auteur, la triade père- mère- enfant a pris de plus en plus d'indépendance par rapport au lignage, jusqu'au XIX^e siècle, devenant ensuite la

⁷² La circoncision est l'ablation du prépuce de l'enfant mâle, effectuée entre 3 et 7 ans.

cellule de base de la société dans le contexte occidental. Cela est concomitant à l'évolution de l'habitat, au regroupement puis à la dispersion géographique des différentes générations.

L'aboutissement de ce processus est : à chaque génération, son quartier d'habitation. L'évolution qui s'est opérée en société occidentale est susceptible de s'étendre à d'autres sociétés. L'exode rural et la concentration urbaine, le fait que plusieurs générations ne vivent plus sous le même toit ainsi que la fragmentation de l'habitat sont des motifs de l'évolution rapide de l'organisation des sociétés.

La vie de famille se relie à la vie privée. « La vie privée », écrit Georges Duby (1987), n'a de sens que par rapport à la vie publique, l'histoire de la vie privée commence ainsi par celle de ses frontières. L'univers domestique, cerné par le mur de la vie privée, constitue un espace doté d'une symbolique forte.

Dans l'imaginaire collectif, la famille arabe représente une entité forte, « indestructible ». D'après Fargues (1986), le visage que l'on donne le plus volontiers à la famille arabe est celui que reflète la cité traditionnelle. Chaque maison y paraît une citadelle, protégée des assauts de l'extérieur par ses murs aveugles. Il constate que la ville moderne respecte de moins en moins cette architecture et assure moins, de ce fait, l'isolement familial.

Le noyau familial dans un environnement en mutation subit de nombreuses transformations. Par exemple, le système scolaire « concurrence » fortement la transmission de parent à enfant et permet aux jeunes de se socialiser en dehors du contexte familial.

Cependant, le caractère sacré de la famille est inaltérable du point de vue de toutes les générations. Les jeunes décrivent les moments familiaux sur le mode superlatif positif. Il m'a aussi été dit plus d'une fois que je ne pouvais comprendre à quel point les liens familiaux sont « forts, imbriqués et indestructibles ».

La nourriture alimente d'ailleurs ce lien, comme nous allons le voir dans la partie qui suit, cette dernière peut avoir le rôle d'un ferment familial et social.

III.A.4.2. La nourriture, une forme d'expression de l'amour maternel

L'amour se traduit par de nombreux termes en arabe, chacun exprimant un degré relationnel, sur l'échelle du désir. Il existe une certaine culture de l'amour, au-delà même de la relation duelle. Au cœur de la famille, ce terme est employé de façon récurrente, décrivant les relations de parents à enfants et réciproquement, ou encore les relations de

fratrie. Ainsi il n'est pas rare qu'ils célèbrent la fête de l'Amour (14 février) en famille. Cette fête importée de l'Occident a pris la place de la fête traditionnelle d'origine persane qui célèbre à cette même époque la date de migration pour la saison des amours d'un oiseau légendaire : Aranash (S. Tahan, entretiens).

F. Ben Slama rappelle que le cœur est l'organe d'exception où se trouve scellé le secret divin inviolable (...) assimilé par la tradition au for intérieur (*fu'âd*) qui demeure voilé, sauf lorsqu'il est atteint par l'amour (*hub*) dont la forme passionnelle (*'ichq*) peut conduire à la maladie, voire à la mort.

L'amour est énergie, mouvement porteur du sens de la vie. « Pour moi le plus important est de suivre le mouvement de la vie, sans retenue et surtout tout l'amour qui existe entre les êtres, c'est le plus fondamental. L'expérience de l'amour de Dieu et tous les amours autour car il y a plusieurs amours. L'amour c'est une énergie qui pousse, qui éveille les gens jusqu'à leur mort. L'expérience de l'amour de Dieu ou d'une personne donne une autre relation au corps » (jeune femme de 28 ans). L'expression de l'amour se relie souvent à l'expérience de l'amour divin et de l'amour en Dieu, dimension qui transcende les relations humaines. Cet aspect a été évoqué dans la deuxième partie, au sujet des sources de bonheur.

De façon universelle, cuisiner pour les autres est une preuve directe d'amour. Dans la culture arabe, c'est encore très ancré car les mères de famille y consacrent une grande partie de leurs journées. Les personnes interrogées ou rencontrées n'accordent pas de plus grande confiance qu'à la cuisine de leur mère, incarnée en mère nourricière. Les repas se préparent de plus en plus de façon indépendante, alors qu'auparavant lorsque femmes se réunissaient. La cuisine est ici fédératrice, ce qui s'oppose aux compétitions féminines de cuisine, évoquées par les grands-mères alépine. Ces deux aspects se rattacheraient vraisemblablement aux milieux d'origine (populaire ou élevé). Les filles sont plus ou moins mises à contribution avec un degré d'implication qui diminue selon le rang dans la fratrie. (De ce que j'ai pu observer, la sœur aînée confie la tâche à ses petites sœurs).

La femme a une place et un rôle ancrés à l'intérieur du foyer. Traki Zannad Bouchrara (1994) décrit remarquablement l'organisation du féminin dans l'espace domestique, les forces centrifuges qui ramènent vers l'espace féminin, le périphérique davantage emprunté par le masculin et la force centripète qui correspondent à la sortie

vers l'extérieur, l'espace public. Cet auteur établit le lien entre l'organisation spatiale, le vécu quotidien des espaces et l'organisation profonde de la société, selon les diverses dynamiques inhérentes à l'espace intérieur, noyau des relations familiales.

La dimension féminine de l'habitation a subi des transformations récentes ne la réduisant plus au statut de femme d'intérieur. Le confort domestique contribue à l'évolution de la vie à l'intérieur de la maison. Au-delà du mobilier d'intérieur ou des appareils électroménagers, le confort féminin s'évalue, d'après une étude de Meliouh & Tabet Aouel (1997), dans les dimensions suivantes : visuelle (luminosité), acoustique (ne pas être écouté ni entendre ses voisins), esthétique (décor intérieur et environnemental paysager) et physique (intimité). Les conditions tendent à faciliter l'entretien de l'espace domestique et à diminuer les contraintes de préparation des repas, avec le recours à des recettes d'influence occidentale, plus faciles et la possibilité de s'approvisionner en plats déjà préparés.

Les mères mettent en exergue que cuisiner est aussi un travail de leur corps, de leurs bras et de leurs mains, un travail de patience et un don de leur temps. Le temps de se restaurer et de partager est un plaisir, un moment à connotation hautement positive, dont elles font le don à leur famille. La gestuelle et les techniques de cuisine sont souvent mimées, lorsque le sujet est évoqué.

Dans cette dynamique de don, le repas familial est cependant avant tout un moment de partage.

III.A.4.3. Le partage

Pour poursuivre cette présentation sur le corps familial, la nourriture et l'amour, nous avons choisi de présenter ce qui réunit ces trois aspects : le partage. Partager, offrir à l'autre de la nourriture, de son temps, ou autres. Partager signifie don, générosité et attention à l'autre. C'est une vertu reconnue comme telle, qui fédère et constitue un des fondements du vivre ensemble. Le partage rend propice la mise en relation des entités.

Dans le cadre de la nourriture, nous avons montré que la réunion familiale ou amicale autour des repas rythme le quotidien et cadence le déroulement des cycles annuels dans le cadre des repas extra-ordinaires. Les fêtes constituent des opportunités pour manifester à l'autre une attention, également basée sur le partage de nourriture le plus fréquemment. Cela peut engendrer le lien extra communautaire, en s'offrant des

plats les uns aux autres. La fête s'exprime dans l'attention à soi (s'apprêter pour la fête) mais principalement une attention à l'autre.

Kanafani-Zahar a fait une étude fort intéressante à ce sujet, dans le village de Hsoun, bi confessionnel, montrant les échanges alimentaires dans le cadre des fêtes qui ponctuent la vie villageoise. Ainsi, la nourriture constitue un révélateur des relations intercommunautaires. Certains vivent de façon parallèle alors que d'autres s'entrecroisent. Ce qui est importe c'est de sortir de l'ordinaire.

Dans le cadre de ses travaux sur la société laddakhie et les relations intercommunautaires entre les chrétiens et les musulmans, Anne Delabasle (2006) fait une observation fine sur le partage comme marque de lien social. Selon elle, l'idée d'une société formée d'une mosaïque de communautés religieuses vivant les unes à côté des autres, ne partageant pas de lien social, relève d'une pure construction idéologique.

Le partage concerne également la capacité à accueillir l'autre dans son espace de vie. L'accueil de l'étranger en lui souhaitant « *Ahlan wa Sahlan* », [traduit littéralement : « que tu trouves en ce lieu la plaine et les parents ». La plaine traduisant la facilité et s'opposant au contexte hostile de la montagne, et les parents dans le sens de la proximité des relations]. Cette expression illustre tout le savoir faire de la tradition arabe pour mettre à l'aise, et faire en sorte que le convive retrouve des repères habituels. Aussi, convier à la table sort du cadre officiel et planifié, cela se fait spontanément.

Le dictionnaire indique que le commensal désigne celui ou celle qui mange à la même table que d'autre(s). Le mot arabe pour l'exprimer est « *'akîl* ». Etre commensal signifie être convive. L'hospitalité qui s'est développée à l'origine dans le désert confère à l'étranger un statut privilégié. Ce qui est offert au visiteur ne peut être refusé. Ainsi pourraient être établis des droits et devoirs de l'hôte à l'égard de ceux qui le reçoivent. L'hospitalité découle du don et en possède de nombreuses caractéristiques. Le verbe « *wassala* » signifie donner, mais aussi joindre, unir, lier. Celui qui donne se rend très attachant et attache celui qui reçoit (Chelhod, 1955).

Le don est une expression de l'altruisme. Il s'instaure comme un cycle : l'un donne à l'autre puis reçoit d'une tierce personne. Comme le dit le proverbe arabe : « Ce que tu donnes avec une main, tu le récupères avec l'autre ». On peut recevoir un retour d'une personne différente de celle à laquelle on a donné, bouclant ainsi le cycle. (Cependant un autre proverbe dit : Accepter un don, c'est ouvrir une dette !)

Mauss a mis en exergue le caractère vivant du don et son pouvoir de contrainte. « Le don exige un don en retour, non pas au sens du rationalisme commercial, mais parce que le don fait jaillir un courant qui, depuis l'instant même du don, coule incessamment de celui qui donne à celui qui reçoit et réciproquement ». D'après Chelhod, (1955) l'hospitalité est une forme particulière du don. Elle met en synergie les éléments en présence et crée un cadre propice à la communion.

III.A.4.4. Le cas du jeûne : le lien créé en négatif de l'abondance alimentaire

Un des cinq piliers de l'Islam est le suivi du jeûne du Ramadan. Les chrétiens suivent également le Carême, période qui précède la fête de Pâques. Dans un cas, il s'agit de briser le rythme alimentaire et dans l'autre de modifier le régime alimentaire. Cette démarche spirituelle donne toute son importance au corps, lorsqu'on décide de se rapprocher de Dieu. C'est une forme de « dressage de son corps » au détachement.

Le mois de Ramadan, qui correspond au mois de la Révélation, revêt un caractère sacré. Pendant ce mois, les prières et les actes pieux ont une portée amplifiée. Les actes alimentaires, oscillent entre les deux extrêmes du plein et du vide. De Tonnac (2007) décrit les jeûnes du mois du Ramadan comme une « révolution physiologique qui délivre le croyant de sa soumission au monde et le ramène dans le giron de Dieu ».

Le jeûne est vécu par certains comme un acte d'obéissance à Dieu. Pour d'autres, il est une expérience de la faim et de la soif afin de se rapprocher des pauvres, accentué par la *zakat*, obligation faite aux musulmans de verser une certaine part de leurs richesses aux pauvres.

C'est aussi une forme d'ascèse qui crée une occasion de purifier le corps. Dans le cadre d'une quête de purification, la pratique du jeûne est recommandée. Les jeûneurs s'attirent la générosité des dieux et cherchent à obtenir leur pardon. Le jeûne a en effet le pouvoir d'établir une relation privilégiée entre l'homme et les puissances célestes et divines (Meslin, 2000). Le jeûne est présenté comme le moyen pour l'homme de s'arracher aux passions et d'échapper au rang des animaux pour s'approcher de celui des anges (Ghazali cité par Mayeur Jaouen, 2003).

D'après une étude faite au Qatar par Anie Montigny, (1998), le mois du Ramadan est vu comme le syncrétisme des traditions dans les domaines religieux. Les aspects principaux sont la mise en condition de pureté et le retour aux valeurs primordiales dans un corps sain ce qui donnera l'accès à la sérénité intérieure et à la compassion envers les pauvres.

Nourra, jeune fille de 20 ans, exprime la fierté que lui donne l'exercice du jeûne. Elle ressent une réelle force intérieure de son corps, qui lui permet de jeûner. C'est pourquoi elle se programme volontairement d'autres journées de jeûne, en dehors du mois de Ramadan.

L'expérience du jeûne possède la grande vertu de consolider les relations intracommunautaires. Une des raisons de la réussite du jeûne est la conscience d'être relié à l'ensemble de la communauté, également en état de jeûne. Le jeûne permet une occasion de renforcer les liens. Cela est d'autant plus vrai que bien souvent les personnes n'ont pas le choix de le suivre ou de ne pas entrer dans la démarche. Le regard extérieur pourrait le juger sévèrement. Autour de la nourriture, comme de l'absence de nourriture se crée l'occasion des rassemblements communautaires.

B. Regards sur le corps et influences contemporaines

Dans cette partie, j'aborderai la vision du corps. Tout d'abord son image, picturale et reflet du miroir. Ensuite, comment les jeunes s'expriment au sujet de leur corps. Puis viendra le thème de la beauté corporelle, la définition des « canons de beauté » dans le regard des jeunes. Enfin, je tenterai de cerner les influences externes qui motivent certains et davantage certaines jeunes dans une démarche de régime diététique. Cette pratique étant récente, il est intéressant d'en comprendre les tenants et aboutissants. L'absence de méthode miracle incite tout type d'essais et induit de ce fait une relation très particulière à son corps.

Le thème de l'image du corps inclut aussi l'ensemble des arts picturaux, photographique et cinématographique. Lesquels, à l'instar des statues, ont contribué à la création de nouveaux modèles de beauté et à une redéfinition du regard sur son corps. La photographie initie l'interrelation entre la technique de l'image et le corps. Puis le cinéma met les corps en mouvement (Peschin, 2008). Au-delà de son aspect morphologique, le corps se trouve interpénétré par l'image, ce qui induit une relation autre à ce dernier et au monde extérieur.

Les modèles se diffusent (ou se contaminent) dans de nombreuses sociétés. Les images de mode ont leur part de responsabilité dans ce nouvel ordre établi. L'image du corps a pris une importance telle qu'il est difficile de ne pas y faire attention. Le contact quotidien à l'écran perturbe inévitablement notre vision des corps. Le modèle illustratif s'éloigne de la figuration, il a une valeur de fonction, différente de celle du « canon » (Peschin, 2008).

« Les revues de mode et les films ont indéniablement une influence forte. Tous les défilés de mode, clips TV ou concours de la reine de la beauté devraient être interdits car ils déforment complètement l'idéal du corps. Il est du devoir des médecins de combattre la recherche de minceur » (père de famille).

1. L'image et le corps

III.B.1.1. Le corps en image

La société contemporaine traverse une ère iconique, l'image est reine. Chacun a la possibilité de voir quotidiennement plusieurs centaines voire milliers d'images. Cela se répercute de façon non mesurable sur l'imaginaire, façonné par les images des médias (Lepovetsky, 1983). L'image est un support de communication extrêmement puissant, dont l'impact peut atteindre la conscience et le subconscient et se répercuter de façon directe ou indirecte sur le contrôle du corps (Peschin, 2008).

La mise en images du corps rend visible et lisibles les différents sens et les différentes interprétations de ses états (Boëtsch et Chevé, 2000). L'image du corps satisfait le sens de la vue, mis ici exagérément en exergue, au détriment des autres. On existe et on se définit à travers son corps. L'image du corps peut aussi traduire son mode alimentaire, trahir sa gourmandise ou son opposé. Selon Le Breton (2002) le corps est devenu un signe d'identité. Il ne s'agit plus de paraître uniquement, mais d'être incarné.

Dans le contexte oriental, la représentation iconographique et imagée du corps humain n'est pas si simple. La « ligne rouge de l'anthropomorphisme⁷³ » explique l'absence du visage humain dans l'art islamique et le refus net de la figuration, du portrait. L'abécédaire de l'Islam (2000) indique que l'islam est associé à l'aniconisme : rejet de la représentation des valeurs spirituelles par le biais de formes visuelles.

La représentation imagée de l'homme n'est évidemment pas comparable à celle de Dieu, cependant une appréhension demeure à ce sujet. Cette dernière s'estompe et le rapport particulier à l'image est en pleine mutation avec la photographie, la filmographie et leur diffusion. Le développement des appareils photos intégrés aux téléphones portables fait aboutir le processus à l'autre extrême. Au-delà de la « révolution » en termes de « liberté téléphonique », la possibilité de prendre des photos et de les garder près de soi engendre un contact nouveau à l'image.

Dans certaines familles, la présence de mon appareil photo n'était pas désirée. Avec le temps, j'ai pu commencer à faire prudemment quelques photos, leurs poses n'étaient alors pas à la mesure de ma prudence ! Se montrer entre soi photos de famille ou portraits est relativement ordinaire. Je me suis donc retrouvée plusieurs fois face à une pile d'albums photos familiaux ou face au défilé de la galerie des photos du téléphone

⁷³ Expression de M.Chebel, 2002 p 120.

portable. Pour certains c'est un réflexe de montrer ses photos. La dimension interdite de l'image semble donc bien étiolée.

L'importance accordée à l'image semble atteindre un degré supérieur car l'environnement urbain comporte de plus en plus d'images. La télévision et tous les téléfilms importés des Etats-Unis, d'Europe ou d'Inde élargissent l'angle obtus de vision sur le corps et engendrent de nouvelles projections et fantasmes. Il s'instaure donc un décalage complet entre la rue et l'écran.

III.B.1.2. Quel reflet du miroir ?

« Quand je conduis ma voiture, j'ai trois miroirs. Dans celui du haut, chaque dix minutes, je vérifie que tout va bien pour mon maquillage et ma coiffure » (jeune fille de 23 ans).

Parler d'image du corps exige le renvoi au miroir. L'image de ce dernier constitue la base de la vision du corps. Pour les jeunes filles rencontrées, le miroir est un compagnon matinal, devant lequel elles passent un temps plus ou moins long (entre dix minutes et une heure). Le miroir renvoie directement une image décryptée selon les critères de beauté contemporains. Il peut aussi être cruel, tout comme l'image que se renvoient les gens les uns aux autres.

« Tout le monde dit que je ne suis pas belle, pas autant que mes sœurs. Dès que j'arrive devant des gens, je sais qu'ils pensent en eux que je suis moche. J'ai quand même eu le droit à des réactions de surprise positive, les gens s'étonnent et me disent qu'en fait je suis douce et aimable. Les personnes qui demeurent méchantes avec moi, il me suffit de réaliser que je peux vivre sans elles et cela m'est complètement égal, quoiqu'elles puissent penser de moi. Mais ce complexe physique m'a privé de nombreuses relations sociales ».

Cette femme met ici en évidence l'importance et l'impact de ce que nous renvoie l'environnement social en termes d'images et de personnage. Cela s'inscrit dans la dynamique des rôles sociaux. Cette même personne m'a souvent parlé avec insistance du « problème des étiquettes » dans la société d'Alep : les personnes s'en collent les unes aux autres (si possible dans le dos) et elles s'avèrent souvent irréversibles. Cela rejoint aussi tout l'enjeu de la réputation si primordial dans cette société.

Le miroir reflète mais l'essence reste cachée. Notre rapport au corps et à ses images n'est jamais tout à fait stable, car il oscille tout le temps entre l'être et le paraître, l'objectif et le subjectif, le réel et le fantasmatique (Thévoz, 1996, cité dans Le dictionnaire du corps 2007).

La beauté et la laideur sont indissociables, l'une n'existerait pas sans l'autre, France Borel les considère comme deux concepts indissociables qui s'alimentent mutuellement. De façon générale, les jeunes filles parlent d'elles-mêmes de façon plus confiante et enthousiaste qu'au travers du dernier témoignage.

Elles laissent donc deviner une forme d'adoration de leur corps dans son ensemble. « Je fais tout pour être une personne fascinante. Dès mon réveil, je me dis : il faut que je sois fascinante ! » (Jeune fille de 22 ans).

Le miroir devient-il alors complice de cette complaisance ? « Tous les jours quand je me lève, je reste longtemps devant le miroir, me regarde et me maquille. Je me pèse régulièrement, avec mes sœurs aussi comme ça on surveille entre nous notre poids. Au réveil et avant de dormir, je fais un peu de gymnastique. Dans la journée, je marche beaucoup, au moins une heure. Je fais très attention car j'ai besoin d'être en forme et confortable, pour moi et pour les autres. Avant de sortir, je choisis comment je vais m'habiller je réfléchis beaucoup. Après je coiffe mes cheveux et je me maquille. Au moment du départ, je fais une vue générale et ensuite je sors ». (Jeune fille de 24 ans).

Ici l'apparence rassure et reconforte, elle est une clé d'accès au bien-être. Il n'y a pas de corrélation entre l'importance accordée à l'apparence et la profondeur de l'être. La surface et la profondeur sont ici deux extrêmes qui peuvent se rejoindre.

Beaucoup de jeunes filles expriment leur crainte de vieillir et de perdre l'éclat de leur beauté. « Je sens le temps qui passe sur mon corps. Mais je ne peux rien faire, il continue sa course » (Maria, 30 ans).

III.B.1.3. Dedans et dehors, une autre vision du corps ?

Ces diverses dynamiques remodelent les contours du corps du dedans et du corps du dehors, au-delà du lien physique à l'espace intérieur ou à l'espace extérieur qui sont les référentiels dans lesquels évoluent les différents corps. Cette opposition peut

transparaître dans le corps vu, apparent : celui du dehors, et le corps invisible : celui du dedans.

A ce sujet, un jeune homme alépin de 30 ans, sépare ainsi ces deux aspects.

« Un corps est d'une part par son apparence et d'autre part par sa présence. La présence est le rayonnement de l'intérieur vers l'extérieur. L'opposition entre intérieur et extérieur se calque sur l'opposition entre la forme et le fond. La forme se reflète sur le fond et réciproquement. L'état d'âme se reflète sur le corps, le corps traduit notre état intérieur. Cela rejoint la distinction entre intérieur et extérieur. Pour certains, l'âme est emprisonnée à l'intérieur du corps dans leur muscle ou dans leur paraître. D'autres laissent déborder l'âme et franchir la frontière entre intérieur et extérieur. Parfois, si tu te sens bien mais sans savoir la raison, peut être que la personne qui est à tes côtés possède une âme douce. Mais c'est une chose que l'on ne peut ni dessiner, ni définir, ni même toucher, c'est impalpable».

Son témoignage marque bien la distinction entre le corps apparent et le corps intérieur, invisible. Il différencie la présence du paraître. Il est possible de proposer ici un rapprochement estompant la dualité entre corps et âme, et qui relie selon Merleau Ponty (1964) « le convexe et le concave ».

L'évocation relativement récurrente de l'âme est remarquable. L'emploi de ce terme fait partie du quotidien. On dit d'une personne très chère « *Rûhi* », c'est-à-dire « mon âme ». Plusieurs amies et notamment les Kurdes parlent de leur âme avec une aisance parfois déroutante⁷⁴.

A son retour du Grand Pèlerinage à la Mecque, le *Hajj*, May me racontait qu'elle y avait senti toutes les vibrations de son âme avec les autres âmes. Oubliant son corps, seule son âme restait.

A travers son corps, l'être vit les choses, traversé par les sensations et les sentiments. Il est un instrument qui participe à l'ensemble. Le corps traduit une façon d'être au monde. La notion de corps d'ensemble se révèle aussi lors des danses traditionnelles comme la *dabké*, dont la chorégraphie s'aligne sur les grandes rondes

⁷⁴ Une de mes amies Kurde que je ne pouvais retrouver me dit un jour : « ne t'en fais pas, l'essentiel c'est que nos âmes se retrouvent, sans rendez vous » !

humaines, au mouvement cadencé par la musique. C'est essentiellement durant les noces que j'ai pu voir cette danse d'ensemble.

Lorsqu'il danse, Abdou m'explique qu'à partir d'un certain temps il se laisse complètement transporter par la musique, il ne réfléchit plus à rien, son corps s'actionne et il est dans un état de bonheur absolu. L'atmosphère nocturne est en effet remplie par une forme d'« ivresse » (sans alcool).

Dans ces deux situations, le corps de l'individu se positionne dans un ensemble humain et dans un contexte qui lui permet d'atteindre un état second, comme si l'aspect invisible du corps se dévoilait. Le corps visible quant à lui, parfois se voile.

III.B.1.4. La pudeur ou discrétion du corps

« La pudeur attire le respect » (Souad, 22 ans).

La pudeur désigne la mise à l'abri du regard de tout ou partie de son corps. Elle préserve l'intimité. La pudeur morale s'exprime dans la présence ou l'effacement lors des discussions, la discrétion. Certains sujets relèvent du tabou et ne mettent pas à l'aise. Joumana, jeune femme de 26 ans, ne se sent très à l'aise que lorsqu'elle est entourée de ses amies. Leurs discussions deviennent alors le *taht du taht*, c'est-à-dire passent du superficiel à la profondeur. Inversement, en présence de garçons, elle devient complètement silencieuse et effacée.

Selon Morel, 2007, la pudeur s'est estompée en Occident au profit de trois valeurs qui lui sont opposées : la transparence, le naturel, l'authenticité. Jean-Claude Bologne⁷⁵ (1986) distingue d'une part la pudeur individuelle et la pudeur sociale. Cette dernière délimite la tolérance des zones du corps que l'on peut montrer et celles qui doivent être couvertes.

Cela varie en fonction des repères temporels et géographiques, au sein de la même ville. « Il y a des quartiers où les filles portent des tenues qui ne les mettent pas en valeur. Quand on les regarde, c'est comme une vision déformée » (Jeune homme de 25 ans).

« Dans notre société, il y a plusieurs sociétés. Dans l'avenir, on va assister à une bipolarisation de plus en plus marquée entre les gens ouverts et les gens fermés. La ville est à l'image des femmes, sévère et fermée dans certains quartiers, chaleureuse et

⁷⁵ Cité par Aurélia Mardon dans le dictionnaire du Corps Editions CNRS.

ouverte dans d'autres. On trouve un mélange des deux à différents dosages.» (Jeune homme de 29 ans).

En miroir, les zones d'ombre et de lumière de la ville, se reflètent sur les corps féminins, couverts de longs manteaux sombres et sans visage, ou laissant respirer quelques centimètres carrés de leur peau. C'est donc objet de contraste ou de contradiction. « Pourquoi s'en prennent-ils toujours aux femmes et les voient-ils ? Il y a une logique que je ne comprends pas. Surtout lorsqu'elles portent le *hijab*⁷⁶ avec un jean serré et des talons... » (Jeune homme de 28 ans).

Thoraval (2000) indique cependant que pour un nombre non négligeable de femmes, le hijab est une expression de la modernité et un gage d'anonymat, qui permet de sortir, de travailler... de s'imposer dans l'espace public confisqué par les hommes.

La pudeur implique l'interaction entre le corps regardé et le regard du regardant. Pourtant, seule la surface du corps sur laquelle se pose le regard semble remise en question dans le processus de pudeur. Le corps féminin est davantage sous l'emprise de la pudeur, dont les normes sociales sont établies par les hommes. (Ces derniers ne peuvent quant à eux porter ni tenues courtes, ni chemisettes). Il serait nécessaire de mieux comprendre l'origine de la pudeur et le fond de l'œil.

Ce sujet demeure délicat, j'ai été plusieurs fois invitée à ne pas juger et à accepter. « Elles sont très heureuses. Elles sont habituées à leur façon de vivre, elles ont beaucoup de richesses ».

2. Parler de son corps ou s'exprimer avec son corps

J'ai voulu aborder le sujet de leurs corps avec les jeunes, les laisser s'exprimer de façon libre autour des sujets : comment le voient-ils et quelle attention lui portent-ils ? Ce questionnement nécessite de bien connaître la personne au préalable, car ce n'est pas un sujet d'accès spontané.

Parler de son corps est aussi une manière de se le réapproprier, c'est un thème qui permet un temps pour soi, un repli vers l'intérieur, tout en veillant au regard extérieur et

⁷⁶ Voile encadrant le visage et couvrant les cheveux.

à la façon dont les autres le perçoivent. Des différentes discussions autour de ce sujet, le bien être physique est régulièrement mis en exergue, par les femmes comme par les hommes.

III.B.2.1. « Version » masculine

Chaddi, jeune homme de 25 ans, fait attention à sa santé et à son corps. Son allure est sportive. Il pratique l'aérobic et la gymnastique trois fois par semaine et épuise mois après mois ses cartes de douze leçons. Volontairement, il ne mange pas trop pour ne pas avoir trop de graisse. Il veille à entretenir ses « plaquettes de chocolat » (c'est-à-dire la musculation des abdomens). Il fait aussi très attention à être toujours propre, bien habillé, parfumé s'il le faut. Il fait très attention à sa coiffure, passe un peu de gel dans ses cheveux le matin.

Mazen, 33 ans fait lui aussi du sport, beaucoup de sport. « Cela me maintient physiquement. A ce moment de ma vie, mon corps a traversé un grand changement physique et psychologique. Avant, je vivais beaucoup la nuit pour faire les soirées et je reprenais le lendemain très facilement. Maintenant, je fais beaucoup plus attention et je cherche le repos pour mon corps, je ne fais plus d'excès. Faire la sieste est un grand secret pour garder la forme, mais je ne la fais pas. Quand j'ai du temps libre, maintenant, je préfère rester chez moi, au calme.

Je suis une personne très ordonnée et quand tout est bien arrangé autour de moi, tout va bien. Je fais très attention à la propreté autour de moi, chaque jour j'utilise le parfum et le déodorant. Pour mes vêtements, j'aime bien être à la mode et élégant à la fois. Je n'aime pas du tout les corps gros. Le ventre gonflé n'est pas acceptable pour moi. J'aime mon corps tel qu'il est alors je fais attention pour le garder, je n'abuse pas des sucreries. Même si on est tout le temps incité à manger à Alep ».

On retrouve ici le lien entre l'ordre extérieur et l'ordre intérieur. Il veille à son aspect extérieur et à sa forme physique, tout comme à son repos intérieur. L'un comme l'autre mettent davantage en avant des détails de carrure, plutôt que les traits du visage.

La majorité des jeunes hommes interrogés expriment l'envie de posséder un corps musclé et sportif. Le ventre proéminent⁷⁷, auparavant signe de pouvoir et de richesse est

⁷⁷ Nommé *Kirch* (ou *Karouch* pour un petit ventre) en dialecte alépin.

ici balayé. La virilité s'exprime désormais à travers le muscle et non à travers l'embonpoint.

III.B.2.2. « Version » féminine

Les jeunes filles ont une attention soutenue à leur corps et à leur bien-être. Sans posséder une grande culture de l'effort physique, par le repos, elles seront sûres de ne pas porter les marques de la fatigue. Elles échangent volontiers entre elles les « secrets de beauté », les effets de coiffure et de coloration ou les « trucs » de manucure et de maquillage.

« La relation de la femme à son corps est très intime, elle lui accorde beaucoup de temps et d'attention. Cela donne confiance et une bonne position avec ses amies et sa famille. Cela joue bien aussi pour la réputation. Devant les amies de ma mère, je dois être toujours bien habillée, bien coiffée, élégante » (jeune femme de 26 ans). Leur allure traduit également une attention soutenue au mouvement de leur corps. Elles déploient leurs pas avec grâce et détermination. D'ailleurs plusieurs m'ont dit que les alépinas étaient réputées à travers le monde arabe pour être des femmes très « classes » et réunissant toutes les qualités !

Lorsqu'elles parlent de leur corps, elles expriment de l'amour. Elles en prennent le plus grand soin dans la volonté de se respecter, de se sentir bien et, certainement, d'être la plus belle. « Ici c'est très important et les femmes mesurent souvent leur beauté les unes par rapport aux autres ». Cependant, la beauté n'est pas que l'étoffe, la beauté intérieure est aussi développée. La beauté intérieure se relie d'ailleurs à l'idée de pureté.

Aussi, les considérations sur la taille et la silhouette sont abordées de façon quasi-systématique. Cette génération est marquée par la quête de minceur, en contraste avec leur mère appartenant à une époque où la minceur était plutôt mal perçue et « faisait pitié ».

L'embonpoint féminin était par tradition un critère de beauté. « Ma mère est beaucoup plus grosse que moi et se porte très bien comme elle est. Certainement, lorsque je serai mariée, je grossirai aussi. Je préfère être mince, j'aime bien comme je suis. Quand je regarde mes bras, j'ai l'impression de voir mes os » (jeune fille de 23 ans).

L'évolution des « modèles morphologiques » au fil des générations fait partie des mécanismes complexes à saisir. De multiples facteurs leur sont reliés et varient selon que l'on se place du point de vue des hommes ou de celui des femmes.

La relation au corps n'est point faite que de mesures. Il est aussi nécessaire de laisser au corps un espace d'expression, s'inscrivant dans un autre rythme.

III.B.2.3. Expression corporelle

« Le travail universel du danseur est l'art d'exprimer avec sa chair, ses os, son âme, avec son ventre aussi car la chair entend et la peau voit » Virginie Recolin, 2006.

Certaines semblaient étonnées par mes questionnements au sujet du corps. Ce sont les mêmes qui savent le faire surgir spectaculairement. De nombreuses fois, invitée dans des familles, certaines entamaient des danses et mettaient leur corps en mouvement de façon magnifique.

Nérine, après avoir revêtu une tenue spéciale en velours, commence à danser avec une sensualité surprenante. Elle fait partie des jeunes filles qui ne sortent que très rarement de chez elles. Son quotidien est rythmé par la préparation des repas, le maintien de la propreté intérieure, les feuilletons de la télévision. Son corps bouge chaque jour mais sans grande amplitude.

Lorsqu'elle prend le pas de la danse, tout se transforme. Elle recrée l'espace qui l'entoure et devient le centre des regards. Ses mouvements sont courbes. Elle me dit qu'elle a appris à danser seule, mais que dans sa société c'est « *Haram* » (interdit) de danser, sauf pendant les noces ou en distraction comme cela, mais à l'abri des regards.

Beaucoup d'entre elles aiment danser, en fin de journée pour marquer leur joie, exercer leur grâce ou leur féminité. La danse est donc aussi un moment de liberté, sans retenue.

Le plus important est le corps dans le mouvement, en tant qu'espace intérieur et non seulement en tant que forme esthétique extérieure, car le corps dansant vient d'abord du dedans. La danseuse, comme le sculpteur, doit sculpter et investir l'espace de son propre corps (Recolin, 2006). La danse induit donc une certaine relation à l'espace et à son espace intérieur.

III.B.2.4 Au Hammam

« Espace hors du temps, irrationnel, sensuel, lieu de purification et de détente (...) De l'enfance à la vieillesse, tous les âges de la vie sont réunis. Corps minces, fragiles ou énormes, corps agiles, gracieux ou fatigués et fripés... le hammam est le résumé intemporel des âges du corps féminin.» F. Ollivry, 2006.

Dans certains lieux, le corps s'exprime par lui-même. Se rendre au hammam est une introduction dans un univers où le corps dénudé se déplace et vit autrement. La vapeur d'eau rend l'ambiance mystérieuse, la vue est un peu brouillée. La chaleur ambiante pesante et la multitude de corps plantent un décor très dense. Les femmes font aisément de ce lieu leur territoire, où elles organisent de grands pique-niques. Les épiluchures des oranges laissent une note parfumée dans l'air.

Nous entrons dans la salle chaude, nos corps transpirent et respirent difficilement. Les femmes sont réunies en vastes groupes ou discutent en paires. Tous les âges se mélangent. Les corps enveloppés ou fins sont nus ou couverts d'un maillot de bain. Certaines se font entre elles des massages avec leurs mains ou même avec leurs pieds. Certains corps, complètement détendus se relèvent puis retombent sur le sol. L'ambiance est indescriptible, au cœur de l'univers féminin qui mêle ici force et douceur.

Très vite nous réalisons avec l'amie qui m'accompagne, combien nos corps français sont « coincés ». Nous remarquons combien la liberté du corps n'est pas synonyme de son aisance, alors que face à nous se révèle le négatif de l'image. Il semble que ces femmes ont une grande liberté dans leurs mouvements corporels, et la nudité partielle ou totale de leurs corps ne les inhibe pas du tout. Nos regards d'étrangères ne paraissent pas non plus les gêner.

En sortant du hammam, la plupart de ces femmes se recouvrent de la tête aux pieds et traversent la ville. Une dimension m'échappe donc. Doi Takeo⁷⁸ (1993), décrit l'opposition entre *tatema* (la façade) et *honne* (le fond des choses), ce qui est visible à l'œil et ce qui se cache dedans. L'opposition de ces concepts est ici mise en évidence: le visible n'est pas toujours un révélateur fiable.

Il est possible de s'interroger à nouveau sur le regard sur le corps, la pureté du regard ou au contraire son aspect « polluant », le cadre du hammam se prête bien à ce type de réflexions. Cependant, la situation vécue m'invite également à réfléchir sur ce que signifie la liberté de son corps.

Les différents modes d'expression à propos du corps ou par le corps lui-même, l'attention qui lui est accordée, l'hygiène et le soin parfois aboutis dans une quête de

⁷⁸ Psychiatre japonais, auteur de « L'endroit et l'envers » (1993)

pureté mettent en évidence un lien fort à son corps. Cela est également valable dans une recherche esthétique.

3. Le corps et la beauté

« Quelque idée que j'eusse de la beauté des Syriennes, (...) Presque partout nous avons trouvé des figures que le pinceau européen n'a jamais tracées, des yeux où la lumière sereine de l'âme prend une couleur de sombre azur et jette des rayons de velours (...) Les traits d'une finesse et d'une pureté exquise, que la main la plus légère et la plus suave ne pourrait imiter. Une peau si transparente et en même temps si colorée de teintes vivantes que les teintes les plus délicates de la feuille de rose ne peuvent en rendre la pâle fraîcheur (...)» Alphonse de Lamartine. Voyage en Orient 1835⁷⁹.

Dans cette partie nous aborderons le beau dans sa définition corporelle ainsi que les marqueurs d'évolution des « canons » de beauté. Ces derniers se relient aux regards réciproques entre femmes et hommes. Ainsi, se tisse une matrice entre le regard des hommes sur les femmes et vice versa, de laquelle émerge le corps « modèle ». Le processus d'évolution du regard mérite d'être décrit mais nous ne possédons pas de source à ce sujet et encore moins dans le monde arabe⁸⁰.

La forme des corps renseigne sur les critères esthétiques, les conditions sociales et économiques d'une époque ou d'une culture (Caro, 2006). La pression environnementale interfère sur l'évolution des morphologies, dépendant de la disponibilité en nourriture et des modes de vie. L'évolution des modèles esthétiques pourrait être comparée à une courbe dont les points se situent sur un référentiel de mesures biométriques. Tour de hanche, taille, poids... Selon les époques et les aires géographiques, les « mesures idéales » correspondent aux contours d'un corps défini comme beau. La diversité des types morphologiques humains est loin d'être prise en compte dans la détermination des modèles. Ils tendent au contraire vers une homogénéisation des corps. Le pouvoir de

⁷⁹ Cité par N. Galesne, 2002.

⁸⁰ Davantage d'informations sont disponibles à ce sujet concernant la société occidentale, nous en proposons ici un résumé. Dans la société occidentale, il y a eu une alternance des modèles « corporels » : certains traduisant l'opulence et la richesse, d'autres prônant la finesse et la fermeté. En référence aux historiques établis qui retracent l'évolution des modèles de beauté en Occident durant le dernier millénaire (cf. Hubert, 2008), il ressort d'une part une distinction entre les périodes de pénurie alimentaire et d'opulence (la période en cours pouvant être qualifiée de surabondance et de sur consommation). Et, d'autre part, une distinction sociale et hiérarchique entre la classe supérieure et les classes populaires, citadines ou rurales.

La seconde moitié du XX^e siècle, marquée par l'ère de l'image introduit de nouveaux canons de beauté, filiformes. La forme mince du corps (particulièrement pour les femmes) est synonyme de santé. La recherche d'un corps épuré, signe de jeunesse est de plus en plus marquée. .

l'image est insoupçonnable. Le regard, le reflet du miroir et l'image que nous renvoie notre corps, se doivent toujours de satisfaire aux normes préétablies.

Les arts ont la capacité de transcender puis de figer la beauté. Les œuvres héritées des peintres et des sculpteurs constituent des repères temporels de la représentation du beau et dans son évolution. Les courants orientalistes en littérature comme en peinture ont décrit la femme orientale comme sublime et cachée.

III.B.3.1. Comment définir la beauté ?

La beauté se relie à une émotion de plaisir (Pfersmann, 2007), traduisant une plénitude. L'harmonie visuelle, musicale, environnementale est l'une des multiples dimensions qui révèlent ce mot. La beauté est subjective et relative. Elle s'établit selon des critères et des codes dont les facteurs de variation sont nombreux. Chaque culture possède sa définition propre de ce qui est beau et de ce qui est laid. D'après Y. Le Pape (2008) le beau et le laid seraient des catégories flottantes, changeant selon les individus et relevant de diverses facettes de l'intime. La beauté est exigeante et l'alimentation joue un rôle primordial dans la recherche d'un état iconique, de transparence (Apfeldorfer, 2008). Cela rejoint finalement une quête de succès et même de gloire.

Les critères de beauté et les règles d'esthétique ne sont pas immuables, ils varient selon les époques et les lieux. Pfersmann souligne la complexité des combinaisons possibles d'impressions sensibles qui rendent inépuisable la définition des critères de beauté.

Georges Vigarello, auteur de l'« Histoire de la beauté », retrace les différentes techniques et pratiques d'embellissement du corps. Il montre d'un point de vue esthétique l'évolution des « canons de beauté ». Leur caractère est dynamique, c'est-à-dire en évolution constante. L'allure verticale, la ligne, la gestuelle épurée, le mouvement, l'étirement sont autant d'atouts positifs d'expressions de la beauté. Il relie le changement morphologique au changement du statut de la femme dans la société.

Dans la société syrienne, lorsqu'on dit d'une chose, d'un paysage ou d'une personne qu'ils sont beaux, on se fait répondre « *ayunek helween* » c'est-à-dire, ce sont tes yeux qui sont beaux et ce sont à travers eux que tu vois les choses belles.

Cette expression prend en compte l'interaction entre l'« émetteur » et le « récepteur ». Les yeux sont aussi le reflet de l'intériorité. Le voyageur Volney avait

remarqué la grande beauté des femmes syriennes. J'ajouterai que la beauté s'exprime davantage à travers le féminin⁸¹.

Au sujet des yeux qui participent donc à la définition de la beauté, Fethi Ben Slama, à partir de la citation d'Ibn Arabi⁸² « L'homme est à Dieu ce que la pupille est à l'œil », questionne la notion de comparaison de l'homme à la « prunelle de Dieu », soit « quintessence voyante ». « Pourquoi alors instaurer le voile sur la femme, faisant écran au regard ? La femme serait-elle le point d'aveuglement de Dieu à l'homme ? ». Apparaît ici un paradoxe entre la beauté qui se voile pour se protéger du regard tout en dépendant de lui pour exister.

Au-delà du regard, la sensibilité à la beauté s'exprime par la parole.

III.B.3.2. Parler de la beauté

La beauté et l'élégance sont perçues très positivement par les jeunes et les jeunes filles y accordent une attention renforcée, ce qui lui confère une dimension de « capital social ».

D'après Sminya (26 ans): « La femme orientale fait très attention à sa beauté et s'occupe beaucoup de sa féminité par sa façon de s'habiller et sa gestuelle. Son style de vêtement doit toujours traduire la féminité. Avoir le sein généreux et les hanches rondes, être bien coiffée et bien maquillée, faire sa manucure et son épilation dans les petits détails. De même que porter des talons. Tous ces petits détails sont très importants car, en réalité, les femmes mesurent beaucoup leur beauté entre elles. C'est une attention quotidienne à la féminité, c'est une tradition qui nous accompagne toute notre vie ».

Aussi, il est important que la femme ait l'air reposée, que son regard soit soutenu, qu'elle ait une certaine discrétion et douceur, que ses mains soient douces. La beauté des femmes arabes est renommée. Elles détiennent certains secrets de beauté, comme par exemple l'eau de rose pour embaumer la peau et la rendre voluptueuse.

⁸¹ C'est-à-dire que les syriennes possèdent une beauté rare. Plus rares sont les beaux syriens.

⁸² Ibn Arabî, les Gemmes de la sagesse (Fuṣûs al-hikam), traduction française sous le titre La Sagesse des prophètes par T. Burckhardt, Albin Michel 1974.

De manière générale, l'apparence préoccupe beaucoup. Un temps conséquent y est consacré. Dans les milieux riches, certaines n'hésitent pas à avoir recours à la chirurgie esthétique pour leur visage et leur corps. Les jeunes filles qui pensent à se marier, veulent à tout prix être belles pour épouser un homme riche (comme si la beauté se payait...).

III.B.3.3. Dessine selon toi le corps « idéal »

J'ai demandé aux jeunes rencontrés de dessiner selon eux le corps idéal, voici les dessins obtenus. Dans un premier temps ils étaient un peu réticents à ma demande, m'expliquant souvent qu'ils ne savaient pas dessiner et que leur dessin ne serait pas beau. J'ai fait une sélection de quelques dessins, parmi tous ceux rapportés.

Commentaires des dessins par les jeunes eux-mêmes:

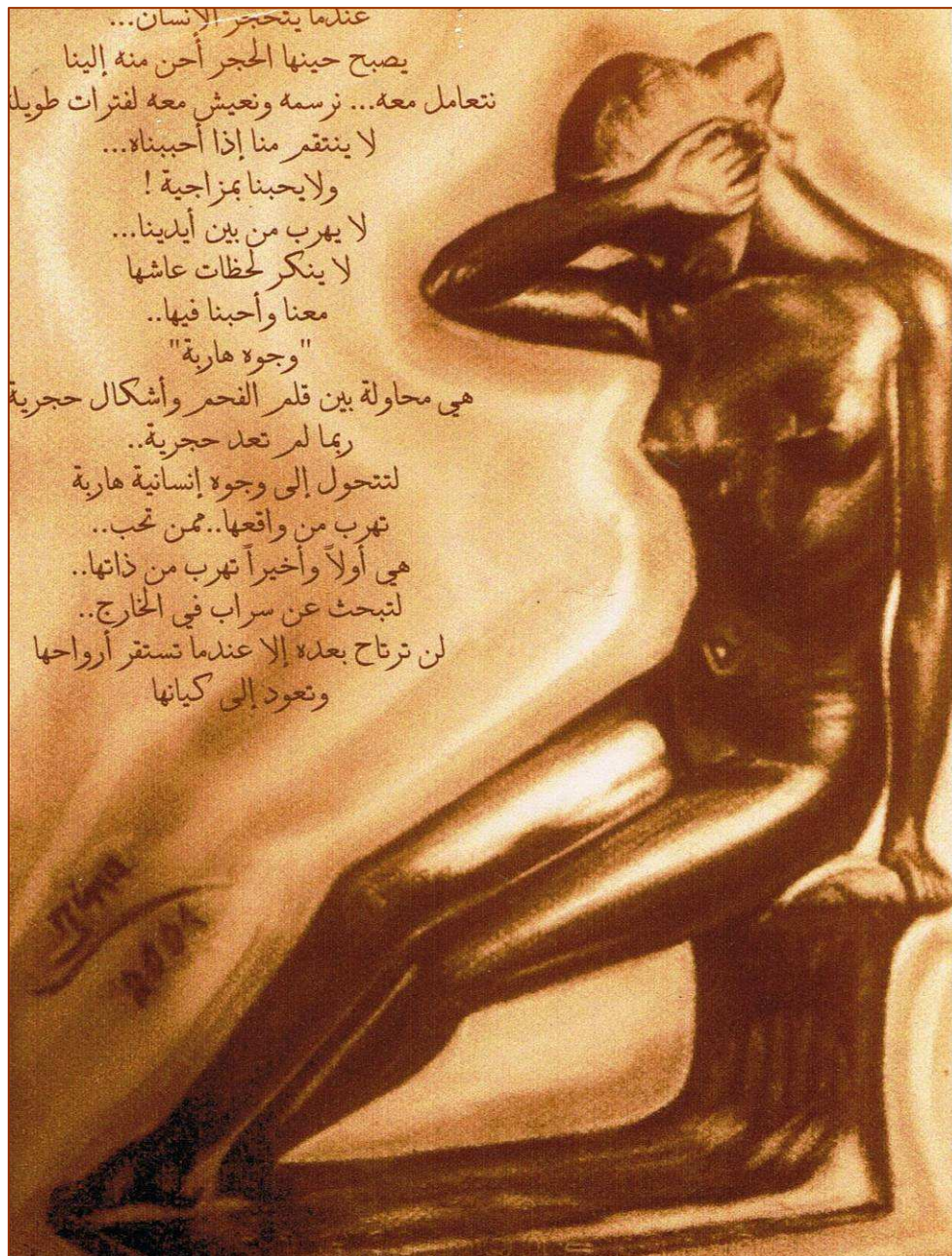
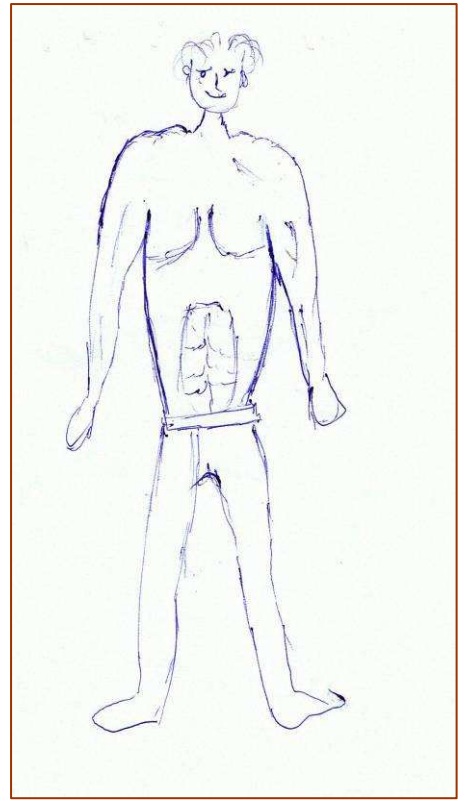
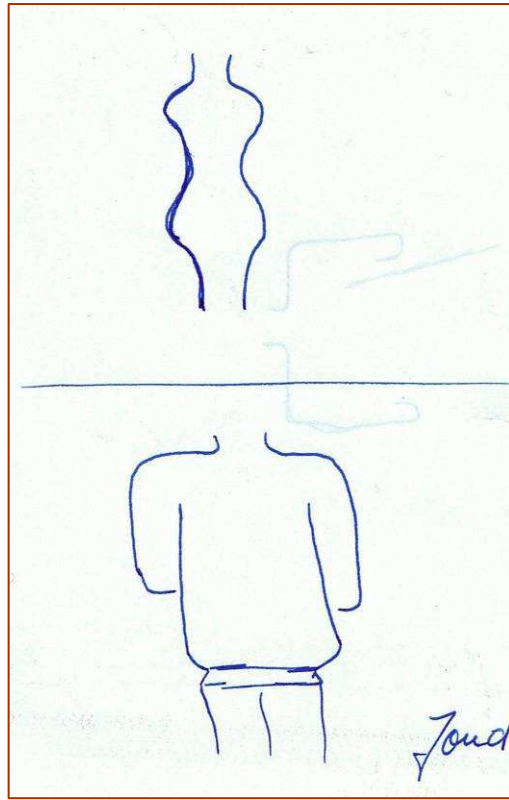
« Le corps idéal... pour une femme ou pour un homme, je n'aime pas le derrière trop grand » (jeune fille de 24 ans).

« Par exemple pour une femme, je n'aime pas les hanches trop larges mais j'aime quand il y a des courbes et un peu mais pas trop de poitrine » (jeune homme de 25 ans).

« Un corps pas trop grand, un juste milieu. Je n'aime pas du tout les filles ou les garçons trop minces. Si la fille est trop mince, je déteste, je pense qu'il n'y a pas de féminité » (jeune fille de 23 ans).

« Il n'y a pas de muscle, il n'y a pas de derrière. Où est son corps ? On ne le voit pas, elle est une ombre » (jeune fille de 21 ans).

« Pour les garçons également je pense que c'est important d'être costaud, fort, je ne dis pas fort comme les gens qui font du bodybuilding mais un minimum » (jeune fille de 24 ans).



On remarque que les dessins retracent des contours sportifs pour les hommes, la présence des « plaquettes de chocolat » qui correspond à un modèle moderne de beauté masculine.

Les silhouettes féminines pour l'ensemble des dessins obtenus (une vingtaine au total) montrent en majorité des corps à taille fine. Le courbé des hanches s'estompe parfois au profit d'une ligne plus rectiligne. L'opulence corporelle n'est plus synonyme de beauté féminine.

L'image du corps nourrit le culte du corps. Une nouvelle dynamique esthétique existe, dont la tendance s'affirme dans le but de coller au plus proche des modèles soutenus notamment par la mode vestimentaire. Différents « protocoles » sont mis en oeuvre par les jeunes syriennes ou syriens pour atteindre cet objectif, c'est ce qui sera abordé dans la partie à venir

Le dessin du bas a été réalisé par une artiste peintre, Gina Achjti pour une de ses expositions en 2004. Il ne rentre pas dans le cadre des dessins demandés aux jeunes mais je l'ai reçu de sa part et il m'a beaucoup plu. Son dessin est très intéressant d'un point de vue esthétique et plastique mais aussi parce qu'il porte un paradoxe de la nudité couplée à la mise à l'abri des regards. Le texte qui l'accompagne est traduit en bas de page⁸³. A travers son texte, elle compare le corps humain au matériau minéral et aborde le thème des « façades », de l'intériorité et de l'extériorité : d'être en soi ou en dehors de soi.

⁸³ « Si une personne se transmettait à des pierres ;
Elles deviendraient plus tendres et moins douloureuses que cette personne ;
Nous pourrions rester avec elles, les dessiner, et vivre toujours ensemble ;
Elles n'auraient pas de rancune à notre amour,
et nous aimeraient toujours,
Elles ne disparaîtraient pas de nos mains ;
Elles apprécieraient chaque joli moment vécu avec nous
Et nous auraient aimées »...

« Des visages échappés »
C'est une première ébauche avec le crayon et les dessins de pierre ;
Ils ne sont plus que des dessins de pierre
Ce sont les visages humains des êtres échappés,
Échappés de leur monde réel, échappés de leurs amants ;
Mais surtout échappés d'eux-mêmes ;
Afin de leur trouver un mirage à l'extérieur
Une fois leurs âmes rentrent chez soi,
Leurs visages sauraient la tranquillité » ...
Gina Achjti, 2004

4. Le paradoxe des nouvelles habitudes alimentaires et l'apparition des régimes

« kul ma tachtabi nafsak, ilbis ma yourdi al akbarine »
« Mange ce que tu désires mais porte ce qui satisfait les gens » Proverbe alépin.

Parmi les paradoxes, un des plus remarquables est l'appréciation d'une nourriture désignée comme « junk food », connue pour être riche et déséquilibrée, et la recherche de corps filiformes.

Au-delà du fait d'ingérer ces aliments, leur consommation à divers moments de la journée désordonne la prise alimentaire et peut bouleverser l'organisation de la journée.

Parmi les jeunes filles rencontrées, nombreuses sont celles qui sont dans une démarche de perte de poids. Les motifs mis en avant se recoupent et les techniques mises en œuvre se multiplient. Les jeunes hommes sont dans une nouvelle démarche esthétique, valorisant leur carrure musclée.

L'article « Maigrir comme acte magique » de Gérard Apdeldorfer décrit remarquablement les raisons profondes entraînant la chasse au surpoids : volonté de devenir lisse et de retrouver la pureté originelle. Il devine l'héritage religieux, la volonté d'expiation ses fautes et le rapport rigoureux à son corps. Selon cet auteur, la quête des aliments légers instaure un nouveau gradient qui oppose deux systèmes alimentaires. D'un côté : les aliments naturels, purs simples et transparents. De l'autre : les mélanges lourds, impurs, complexes et opaques. Ainsi l'alimentation est passée au crible lipophobe.

III.B.4.1. Les régimes multiples

Le régime alimentaire se décline selon diverses méthodes, la plus élémentaire étant la privation alimentaire. La pratique du jeûne en période de Ramadan ou de Carême rend beaucoup plus aisé ce type de contrôle sur son corps.

Parmi les jeunes filles, certaines attendent que leur mère s'absente (par exemple en voyage), pour réduire de façon drastique leur prise alimentaire, jusqu'à même ne rien manger. La mère, protectrice et nourricière ne satisfait point à la volonté de perdre du poids.

Le phénomène n'est plus de l'ordre de l'exception, c'est un sujet au centre de nombreuses conversations. « Je remarque maintenant que les femmes ne font que parler de régime : combien de kilos elles ont perdu... avec quelle méthode... » (Gina, 30 ans).

Il y a aussi cependant de la résistance à ce phénomène, une jeune femme m'a affirmé un jour que « les Alépins aiment tellement la nourriture qu'ils sont prêts à déformer leur corps, pour satisfaire leur gourmandise ».

Les clubs de sport sont devenus les nouveaux repères pour celles qui veulent se débarrasser de quelques bourrelets. A l'instar des restaurants fast-food, les clubs de sport sont florissants. Une corrélation peut d'ailleurs aisément s'établir entre les deux. Dans les deux cas, c'est payant, ce qui restreint la clientèle et sélectionne une certaine catégorie. Ces deux lieux sont très attractifs. De l'un on ressort repu, de l'autre allégé et courbaturé.

Au Club Bassel, l'aérobic réunit celles et ceux qui ont souci de leur corps. « Il y a des femmes grosses et d'autres maigres, toutes veulent maigrir ». Cette activité est quotidienne ou bi hebdomadaire. La durée d'une séance est d'une heure. Plusieurs activités sont proposées en alternance : aérobic, bicyclette course, musculation.

L'industrie pharmaceutique a aussi trouvé son compte dans cette nouvelle chasse aux kilogrammes. Les médicaments cités, sont *Redact*, censé réduire l'appétit et *Alfastat* qui absorbe les graisses. L'usage de ces médicaments est répandu et commun et les publicités nombreuses, allant jusque dans les restaurants !

Les différentes méthodes de régime évoquées par les personnes interrogées révèlent une oscillation entre la réussite et la reprise de ce qui a été perdu. « Pendant une semaine, je mangeais seulement des bananes et des oranges. Quand j'avais faim, je pleurais, je pleurais comme une enfant. A la fin de la semaine je me disais non je ne veux pas faire de régime et je me mettais à manger une montagne. Puis une amie me recommande à un excellent médecin qui propose des recettes efficaces pour les régimes. Me voici avec plein de recettes diététiques. Les deux premières semaines, ça marche, j'ai perdu plusieurs kilos. La troisième semaine ça ne marche pas. Je retourne voir le médecin, et lui dis que je m'en fiche. Puis je me mets à essayer des médicaments chinois, avec des aimants et des anneaux. Les deux premières semaines ça marche. La troisième semaine, plus de résultat. Après tous ces efforts je me dis non ça suffit, je ne veux plus voir de docteurs. Finalement, au Liban, je rencontre un dernier médecin. Je n'arrive plus à me débarrasser de beaucoup de kilos. Par mécanisme, je ne mange rien

puis je mange beaucoup, cela n'a pas de sens. Ces expériences m'ont mise face à moi-même. Maintenant je suis plus grande et je dois me contrôler davantage » (Reem, 22 ans).

Cette jeune fille exprime comme beaucoup d'autres ses nombreuses tentatives pour maigrir et le découragement à mi-parcours. L'enchaînement des méthodes traduit la quête de la méthode miracle qui guérirait tout et sans effort mais elle demeure utopiste. Ici interfèrent les aspects biologiques et psychologiques. Il est intéressant qu'elle ait eu recours à des méthodes chinoises, ce qui montre le caractère « mondialisé » du régime. (Le discours que cette jeune fille tient pourrait autant être tenu par une jeune européenne). Cela montre d'une part l'impact de la globalisation dans la relation à son corps et d'autre part l'effet, dénoncé par les anthropologues, de « dictature des corps minces », qui atteint principalement les jeunes filles.

Comme l'écrit Bernard Waysfeld (2007), le poids corporel est devenu l'étalon de notre santé et de notre bonheur. La diffusion des pèse personne a sa part de responsabilité.

III.B.4.2. L'influence de la mode

« On trouve tout à Damas aujourd'hui, pas seulement les produits syriens. Plus besoin d'aller faire les courses à Beyrouth pour être à la mode », dit une jeune fille de 20 ans. « Les satellites inondent le pays d'images et de musiques venues de cet univers occidental qui fait rêver les jeunes et angoisse leurs parents, bien plus que le monde socialiste, naguère seule évasion autorisée. La parabole antenne magique ni interdite ni autorisée. Les jeunes regardent les chaînes musicales MCM, MTV... Ils jubilent « Maintenant on est comme les autres. Comme les jeunes d'Europe ou d'Amérique » (citation extraite d'un forum de discussions de jeunes). Cette citation souligne d'une part l'impact de la mode et d'autre part des programmes de télévisions dans les projections des jeunes et dans les contours donnés à leurs rêves.

La minceur peut être perçue comme un indice de modernité. Elle permet de revêtir les vêtements « *fashion* » et de copier les modèles. Mais la mode n'est pas adaptée à tous les corps.

Certaines femmes préfèrent être maigres pour pouvoir porter les vêtements à la mode. Faire les courses, moment crucial dont elles ressortent heureuses car elles ont trouvé vêtement à leur taille ou malheureuses parce que rien ne leur va. Dans le premier

cas, elles se « récompensent » elles-mêmes en achetant ce qui leur plaît. Dans le second, elles dépriment. Devoir aller dans des magasins spécialisés pour les grandes tailles est vécu comme un passage humiliant.

« Après mon bac, je me suis réveillée et j'étais triste. Pour la grande fête par exemple je voulais acheter de nouveaux vêtements, je descends donc faire du shopping et je constate qu'il n'y a aucun vêtement pour moi... J'ai beaucoup pleuré. Depuis ce jour j'ai essayé beaucoup de recettes de régimes. Plus de cinquante » (Kim, 22 ans).

D'après les mères de famille, la préoccupation plastique actuelle est très récente. Seule une grand-mère arménienne m'a parlé de leur préparation de la soirée mensuelle du samedi soir : elle et ses amies ne mangeaient que des bananes et ne buvaient que du lait les deux jours précédant le rendez vous festif, pour avoir une plus jolie silhouette.

III.B.4.3. Le regard des autres

L'image que l'on renvoie aux autres exige un corps qui ne soit pas exagérément gros. Le regard des autres peut mettre mal à l'aise les personnes en surpoids. « Je me demande toujours de quelle façon les gens me voient, je n'ose pas parler aux garçons. J'ai toujours peur qu'ils se moquent de moi parce que je suis grosse. (...) Je déteste mon corps ». (Jeune fille de 23 ans).

Ici, la perception des autres nourrit la crainte et le manque de confiance en soi. Les personnes de forte corpulence ont tendance de ce fait à s'enfermer, à ne pas trop sortir et à rentrer dans une spirale de marginalisation.

« Quand j'étais plus grosse, je n'aimais pas aller avec mes amis, je restais seulement dans ma maison, face à la télévision ou face à l'ordinateur, c'est tout. Il était très rare que je parle à mes amis et s'ils me disaient de les rejoindre pour un déjeuner ou un café, je répondais non à chaque fois. Le regard des autres c'est le plus difficile, je les entendais me dire, même s'ils ne le disaient pas : « Pourquoi tu es comme ça ? Tu pourrais faire des efforts ». J'étais tellement blessée en moi ...» (jeune fille de 24 ans)

Inversement « Lorsque les gens me disent que je suis mince, ça me rend tellement heureuse car c'est ça mon but. La confiance est tellement importante quand on veut

perdre du poids. La confiance des autres en nous et de soi-même permet d'y arriver. Quand je me lève et je me dis que c'est moi, ça me rend très heureuse ». Il y a donc un point d'honneur à parvenir à son objectif, comme preuve d'une maîtrise rigoureuse de soi.

III.B.4.4. Le regard des hommes

« Ils ont du temps libre devant eux. Ils regardent les jeunes filles marcher et les jeunes filles marchent aussi pour que les jeunes hommes les voient » (Razal, 22 ans).

La recherche d'un corps qui corresponde au plus proche, aux « canons » esthétiques se relie aisément au regard des uns sur les autres. La beauté est aussi un langage pour plaire aux autres, qui se décode selon les règles de la séduction. D'un genre à l'autre, il m'a paru intéressant de demander aux jeunes rencontrés de décrire selon leurs critères un corps du sexe opposé idéal.

J'ai pu recueillir davantage d'informations venant de la part d'hommes. Le corps féminin fait converger plus d'intérêts, il est aussi l'objet de tous les « diktats », de recherche de beauté plastique.

D'après Georges, père de famille, la recherche de l'idéal minceur se définit différemment du point de vue de l'homme et de celui de la femme. Il affirme qu'il n'aime pas la taille très mince, mais « apprécie bien une femme mince et également une femme potelée. Même une femme assez ronde, pourvu qu'elle soit svelte, qu'elle reflète la santé, la beauté (...) »

Préférer celle qui est mince ou celle qui est bien en chair ? Si celle qui est bien en chair a une taille bien faite, ne présente pas de difformité, elle pourrait être considérée comme la meilleure. Celle qui est mince paraît plus jeune car elle est plus agile mais celle qui est bien en chair, son corps indique qu'elle est en meilleure santé que celle qui est maigre »...

Dans son témoignage, le fait d'avoir la taille fine n'est pas perçu comme un signe de bonne santé, mais davantage comme un signe de jeunesse. D'autres diront qu'ils aiment les « filles pleines, dont le contact permet de sentir un peu de viande, pas des os ! »

De façon majoritaire, j'ai recueilli des témoignages confirmant l'idée que le corps svelte est préférable. « Je préfère le style plus maigre. Il ne faut pas être trop gros,

c'est une question d'esthétique. Psychologiquement, une fille qui n'est pas trop grosse a quelque chose de plus convenable, c'est préférable. Avec une fille fine, tu es plus à l'aise pour la regarder. Si elle est grosse, je n'aime pas trop » (Abdou, 28 ans). (Le regard yeux dans les yeux possède une connotation de séduction très forte et doit être contrôlé pour éviter les ambiguïtés). Brahim quant à lui m'explique que se promener avec une femme qui soit grosse lui serait pénible, car elle serait trop lourde à son bras.

En symétrique, les personnes corpulentes que j'ai pu rencontrer et interroger me disent que le plus difficile à supporter est le regard des autres.

A la génération précédente, la grosseur était beaucoup plus tolérée. Cela fait partie de l'évolution naturelle pour le corps d'une femme, avec les grossesses et avec leur rôle de préparation quotidienne des repas, de cuisiner et de rester dans la cuisine, de ne faire que ça à l'intérieur de la maison, de recevoir des visites ou d'en faire les unes aux autres, ce qui est à chaque fois l'occasion de manger des sucreries » (père de famille).

La comparaison entre les jeunes filles et les mères de famille ressort bien ici. Or, il est prévisible que les jeunes filles adoptent des modes de vie très différents de ceux de leur mère, notamment par le fait de travailler en dehors de la maison.

Lors d'un entretien avec Oubaïdah (jeune homme de 30 ans), il remarque que certaines alépineuses accordent une importance démesurée à leur beauté. Elles s'interrogent sans cesse sur elles-mêmes et sur ce que les gens vont penser d'elles. Il diagnostique une maladie de narcissisme. « Dans leur démarche, il y a quelque chose qui est fait pour attirer l'attention. Lorsqu'elles regardent le sol, cela montre combien leur regard est tourné vers elles-mêmes ». C'est aussi un repli vers soi pour attirer le regard des autres.

C. Trajectoire du corps dans un référentiel en mutation

Dans la seconde partie, j'ai tenté d'inscrire la présentation des jeunes dans un référentiel spatio-temporel c'est-à-dire à travers l'expression de leur rapport au temps qui passe et à l'espace, dans l'appropriation de nouveaux espaces (en l'occurrence pour passer leur temps). Les dynamiques sociales et économiques actuelles en Syrie donnent le contour au référentiel en mutation. Ce qui est inhérent à toute grande ville.

En reflet d'un environnement en évolution, les comportements s'adaptent et changent. Dans le cadre de notre étude autour des pratiques alimentaires, nous avons pu constater notamment que le corps du jeune a apprivoisé l'espace extérieur (ou réciproquement).

Ce constat, mêlé à la décision de prendre ses repas à l'extérieur et au fait de choisir de ce que l'on va manger incite à réfléchir sur l'émergence discrète de l'individu. Ce dernier se nourrit de ce dont il a envie et le consomme pour lui. De plus en plus les jeunes font attention à leur apparence physique et vestimentaire d'extérieur ainsi qu'à leur poids. Cette démarche, personnelle et souvent motivée par la correspondance à certains modèles, requiert une attention particulière à soi allant jusqu'à une forme d'autocontrôle.

C'est pourquoi, dans cette partie je souhaite réfléchir à la place et l'expression de l'individu dans une société profondément communautaire. Cette partie s'organise en trois sous parties : d'abord je retracerai ma démarche pour en arriver à ce questionnement. Ensuite, je montrerai les influences favorables à son expression. J'arriverai enfin au corps qui va vers le dehors, dans l'optique de la relation du corps à son espace, extérieur comme intérieur.

1. Cheminement de l'observation : du dedans au lointain, en passant par le dehors

L'idée d'aborder le thème de l'individualisme est née de trois constats. Tout d'abord, ma rapide prise de conscience que ma démarche d'études était profondément individuelle et en contraste par rapport à mon nouvel entourage.

D'autre part, par la mise en parallèle du repas familial avec le repas type « *fast food* », le constat de deux modes de consommation et d'appréciation différents, tout

comme le vécu du partage et l'ambiance qui s'en dégage. Il s'agit d'un passage d'une consommation ensemble vers une autre consommation collective, qui met en évidence l'établissement de nouveaux codes de consommation.

Enfin, l'expression par certains de leur soif d'individualisme et leurs projections vers l'étranger, comme seule solution à leur manque, a été le dernier jalon de mon cheminement. Je vais reprendre ici point par point les aspects évoqués ci-dessus.

◆ Après certains longs après-midi de travail à l'Ifpo, entourée de livres et face à mon ordinateur, mon chemin de retour faisait souvent crochet pour rendre visite à une famille voisine. Chez eux, tout le monde est tout le temps ensemble. Durant la journée, prendre les repas, jouer, regarder la télévision, prier, faire la cuisine, toute activité est commune et la solitude est inexistante. Ils partagent un espace de vie relativement réduit, surtout pour la famille nombreuse qu'ils forment : deux parents, cinq enfants, une tante célibataire, le petit neveu tout le temps fourré chez eux... Sans compter les visites à toute heure de la journée de leur voisinage et de la famille étendue. Leur maison ne désemplit jamais. Un soir alors que nous veillions tard, ils m'ont gardée à dormir chez eux. Dans la continuité du déroulement de journée, ils ont reçu visite sur visite jusqu'au petit matin.

J'ai pu être chez eux spectatrice de scènes de vie particulièrement denses. Dans leur salle de séjour, en arrière plan, j'aperçois la seconde fille et la tante en train de prier de façon quasi synchrone, dans leur chorégraphie. Elles sont revêtues de longues tenues blanches et leur tête recouverte d'un long voile bleu ciel. Leurs mouvements sont gracieux, rythmés et leur recueillement imperturbable. Devant elles, le petit neveu s'est fabriqué un instrument de musique avec des petites bouteilles en verre plus ou moins remplies, sur lesquelles il tape tour à tour, ravi, il me sourie. Dans le coin, la fille aînée est pendue au téléphone, elle rit discrètement et continue à expliquer à son interlocutrice sa version des faits. La relecture des faits et événements divers, de qui a dit quoi, quand et où, est très régulière.

C'est en ressortant de leur maison, remplie de vie que je me suis tout à coup sentie si seule. J'ai pu alors mesurer combien je suis issue d'une société individualiste, dans laquelle chacun s'accomplit.

Ce renvoi m'avait d'ailleurs saisie dès mon arrivée à Alep, lorsque je me promenais dans certaines rues de la ville. J'ai rapidement pris conscience que j'étais la seule à me promener en solo. Autour de moi, des hommes, quelques couples, des femmes plus rares mais toujours en grappe, allant de quatre à huit. Ce sont là de grands moments de solitude... Dans d'autres rues de la ville, les ambiances, très différentes ne procurent pas

le même ressenti. On peut y voir des jeunes filles qui avancent d'un pas déterminé et la mixité semble beaucoup plus naturelle. Ces lieux favorisent les trajectoires individuelles. Alors que certaines places marginalisent l'individu, d'autres l'acceptent et l'intègrent au « paysage ».

Enfin, pour clôturer ce reflet du miroir social parfois difficile, je me suis vite rendu compte que ma démarche de quitter ma famille et mon pays pour mes études, en n'étant ni mariée ni mère de famille, dépassait souvent l'entendement. Cependant, ce fut aussi un motif pour m'accueillir, m'adopter et me faire sentir l'une des leurs, ce dont je leur serai toujours très reconnaissante.

◆ Dans une des rues principales du quartier d'Aziziyé où j'ai vécu quinze mois, l'animation extérieure avait pour épiscntre les nouveaux cafés et restaurants modernes. A l'intérieur comme à l'extérieur de ceux-ci, de grands groupes de jeunes se retrouvent et impulsent une animation remarquable aux lieux. C'est dans ces lieux et à leurs alentours que les nouvelles pratiques alimentaires surgissent. Ces dernières traduisent un nouveau rapport à la nourriture.

Fischler & Masson (2008) distinguent deux types de rapport à l'alimentation, qui divergent et parfois même s'opposent. D'une part la conception individualiste de l'alimentation, reposant sur le choix, la responsabilité individuelle et qui très souvent se fonde sur une démarche diététique. D'autre part, ils présentent une approche reposant sur le commensalisme qui met en exergue le partage et le plaisir communs.

Dans la société alépine, le commensalisme est peut-être à son paroxysme. Mais dans le cas des jeunes filles qui portent une attention vigilante à ce qu'elles mangent, la première tendance prend le dessus. Fischler remarque d'ailleurs que le rapport individualiste à l'alimentation est inhérent à l'évolution des sociétés vers l'individualisme. Dans le cas extrême, cela se traduit par une vigilance exacerbée au corps et à la santé, la maîtrise et le contrôle de ce que l'on incorpore.

La lecture de l'émergence de l'individualisme à travers les pratiques alimentaires sera développée plus loin dans cette partie.

◆ Enfin, le dernier aspect se rattache au lointain ou à la projection qu'on s'en fait. Plusieurs de mes amis syriens (ici davantage des jeunes hommes) m'ont fait part de leur souffrance face au manque d'individualisme dans leur société. Leur argumentaire reposait sur une comparaison avec le mode de vie européen, tels qu'ils l'imaginaient. « Ici

l'individu ne peut s'épanouir ». La carence de liberté et le sentiment de privation de cette dernière sont très régulièrement explicités. N'étant pas moi-même issue de leur société, je ne pourrai selon eux jamais m'en rendre compte. Ce qui m'a incité à réfléchir sur cette voie de l'individualisme.

L'absence d'horizon incite les jeunes des pays arabes à migrer (Malouf, 1993). Voici une citation extraite d'un forum de discussion « Tu peux demander à n'importe lequel d'entre nous à quoi il rêve. S'il a le courage de dire la vérité, il te répondra : Partir ! Voyager, voir le monde. J'aime mon pays mais ce qui compte c'est ma vie. Pour moi l'important c'est bien vivre. Ailleurs. Parce qu'ici même les diplômés sont au chômage ».

Il est important de souligner que ce phénomène ne concerne pas uniquement la classe argentée. Ils sont certainement ceux qui auront les moyens d'aboutir leurs désirs de migration mais combien de fois, par exemple, en prenant le taxi et en discutant avec le chauffeur, il me conseillait de rentrer au plus vite dans mon pays, et si possible de l'emmener dans mes valises !

C'est donc l'expression répétée des manques de liberté, d'horizon et d'individualisme ainsi que l'idée courante de l'ailleurs comme eldorado qui m'ont encouragée à prendre en considération l'aspect d'être individu dans sa propre société. L'observation de certaines pratiques à mes yeux individualisantes, au-delà de l'acte alimentaire a validé cette piste de recherche.

2. L'un par rapport à l'ensemble

Dans la société d'Alep, une personne est avant tout considérée comme l'élément d'un ensemble, le morceau d'un puzzle global appelé la communauté. Il peut avoir ses propres goûts mais ses choix de vie et ses décisions seront faits en concertation avec son entourage, au sein même de l'entité familiale⁸⁴.

III.C.2.1. Se relier à un ensemble

Dans certaines situations j'ai pu mesurer combien la notion d'individu était inexistante. Par exemple, un membre de la famille qui part au souk aura en tête tous les

⁸⁴ Ce paragraphe est inspiré des carnets de voyage de Vinciane Tagliamonte, 2004.

autres membres de sa famille et fera ses achats (alimentaires ou vestimentaires) dans cette optique. Plusieurs mères alépine, en faisant leurs courses m'ont expliqué que cela les rassurait d'acheter toujours plus qu'il n'en fallait. Si le volume de leur cabas n'était pas rempli voir débordait, c'est comme si quelque chose manquait. Comme je le disais en première partie, les marchands me montraient leur étonnement lorsque je leur demandais seulement un kilo de fruits ou légumes ou pour les achats à l'unité. La « portion individuelle » n'est pas encore rentrée dans les mœurs.

D'autres scènes de vie permettent de les illustrer : une fin d'après-midi, une des tantes de la famille dans laquelle je me trouvais, venait de s'acheter une nouvelle bouteille de parfum. Elle la présente donc à tout le monde, ouvre la bouteille, hume l'odeur, se parfume légèrement puis l'instant d'après la voilà qui parfume tout son entourage. Chacun a le droit à un fragment parfumé et la bouteille circule de main en main. Cela illustre aussi à mon sens le fait que sa bouteille était celle de tous. Le fait de penser de façon systématique aux autres, et de partager un temps incommensurable ensemble, sont indissociables de la communauté et la cimentent.

III.C.2.2. L'un avec l'autre

L'individu prend sens dans la relation avec l'autre qui existe à travers lui et réciproquement. La limite de soi et de l'autre définit l'identité. Cette limite est selon Segalen essentiellement culturelle (1984).

Le lien social est vital dans la société d'Alep, il est l'expression du rattachement et de la solidarité intracommunautaire. Il est cependant important, de pouvoir se détacher de sa communauté d'appartenance et d'aller au-delà des fortes attaches au noyau familial.

Dans la société actuelle, les réseaux sociaux se tissent à échelle beaucoup plus grande : au-delà des familles, quartiers, villes, régions. La famille étant traditionnellement le point central de la vie sociale au Proche Orient (Meijer, 2000). L'horizon social s'est désormais élargi. Les croisements sont plus nombreux. Les moyens de communication permettent à l'individu d'une part d'étendre son réseau humain et d'autre part, de rentrer sur un autre mode relationnel avec autrui.

D'après Al-Thakeb, (1986) seule une minorité s'écarte des liens intra familiaux très étroits. Ce sont ceux qui sont le plus affectés par la modernité, les personnes instruites et les jeunes issus des classes socioéconomiques supérieures. Ce sont eux qui montrent le moins d'enthousiasme à l'idée d'épouser des parents ou de passer des heures de loisir avec eux. Mais ils sont encore minoritaires, même dans les grandes capitales arabes.

Randi Deguilhem (1998) souligne que le processus d'individuation, permettant à une personne de se différencier des autres, suppose d'une part l'accès à certaines libertés et

d'autre part est immédiatement tempéré par l'inconscient collectif et les forces externes de la société envers ces individus.

III.C.2.3. Se ressembler les uns aux autres

« Comme si (...) on éprouvait une répugnance singulière à penser la différence, à décrire des écarts et des dispersions, à dissocier la forme rassurante de l'identique. » Foucault (1969).

Le sociologue William Goode (1963) se réfère aux normes comme un assemblage spécifique des règles et définitions du juste comportement. Robert Nisbet, à travers « The Social Bond » (1970) définit les normes comme un ajustement et une adaptation établis en interaction avec l'environnement. Les facteurs environnementaux façonnent certaines normes. Les institutions interviennent également dans l'élaboration des normes. T. Parsons (1960) établit de son côté des portraits d'individus comme de dociles assimilateurs des normes et des rôles qui leur sont transmis à travers les processus de socialisation.

D'après Angéla (35 ans), les alépins sont très consciencieux de faire comme il faut, c'est-à-dire tel que les normes sociales le dictent. Cela génère une peur de prendre des initiatives, de prendre la parole, de ne pas faire comme il faut, d'être différent ou encore d'être original. Elle souligne combien cela maintient l'esprit grégaire. Dans le cas décrit, la tolérance du groupe à l'égard de la différence est très limitée et l'affirmation de l'individu est modulée : il est déconseillé de trop s'éloigner du droit chemin. D'après Marc Augé (1984), le groupe est fondé sur la ressemblance.

La fusion de l'individu à son groupe d'origine est alors facilitée par la ressemblance des uns aux autres. La dimension conservatrice, inhérente à la société accroît cet effet, et limite les initiatives de changement. La démarche individuelle est possiblement perçue comme nouvelle, et peut de ce fait « marginaliser » celui qui entreprend son projet en solo. Elle existe déjà, notamment pour tous ceux qui se sont formés à leur métier, indépendamment de la carrière professionnelle que leur destinait ses parents. Le temps nécessaire à l'affirmation de l'individu n'est pas déterminé mais s'évalue d'avantage à l'échelle des générations. Ce sont les facteurs externes, les dynamiques sociales, économiques et médiatiques qui contribuent à la « reconfiguration » d'une société.

3. Cerner les facteurs qui favorisent l'individualisme

J'aborderai ici les influences socio-économiques qui esquissent un contour à l'individu social. Ces influences viennent tout d'abord du milieu familial et la mutation en cours de sa configuration. Les médias et l'influence de l'image se répercutent sur les modes de vie. A l'extérieur, les indices de richesse et la consommation ostentatoire sont de plus en plus visibles. La modernité enfin semble avoir marqué de son sceau certains quartiers de la ville.

III.C.3.1. Changement de la configuration familiale

Patai (1962)⁸⁵ citait six caractéristiques de la famille du Moyen Orient : elle est élargie, patrilinéaire, patrilocale, patriarcale, endogame et parfois polygame. Son fonctionnement en famille élargie et lignée a peu été soumis à l'épreuve du changement, jusqu'à récemment. Les effets de la modernisation, de l'urbanisation et de l'industrialisation ont un impact sur les familles comme sur les autres institutions sociales. Le changement repose aussi sur des raisons politiques et économiques. Vergin, (1986) attribue aux facteurs religieux, politiques et juridiques la disparition progressive de la famille étendue. Certains sociologues américains spécialistes de la famille ont attribué à l'urbanisation et à la modernisation le relâchement des liens familiaux au sens large, entre famille et parenté éloignée (Baert, 1964).

Dans le monde arabe et musulman, il y a peu d'études à ce sujet. Il est toujours vrai que la majorité des familles préfère vivre au voisinage des parents, auxquels il est possible de rendre visite régulièrement. Dans l'ensemble de la société, les liens entre la famille nucléaire et la parenté sont puissants. Les systèmes d'aide et d'entraide intrafamiliaux sont très solides. La solitude ou l'isolement sont de ce fait inexistantes.

L'environnement familial et le fait de grandir dans une fratrie étendue ou réduite, influence fortement le relationnel et le positionnement de chacun au sein d'un groupe étendu ou réduit. La génération précédente était composée de familles plus nombreuses et solidaires. « Chaque enfant apporte sa nourriture ». L'entraide familiale repose sur la potentielle ressource que peut générer l'enfant. La solidarité s'étend donc à divers degrés.

Les familles réduites accordent à l'enfant un statut différent. Il bénéficie d'une relation privilégiée à ses parents et se confronte de façon moindre au nombre ou au

⁸⁵ Cité par Al-Thabkeb Fahed, 1986 *La famille arabe et la modernité* in « Familles Musulmanes et modernité ». Publisud.

groupe. Ces facteurs influencent la relation de l'enfant à lui-même. Il est envisageable de poser l'hypothèse : est ce que le fait de grandir dans une famille réduite influence le comportement individualiste ?

En termes d'espace, le fait de grandir seul dans une chambre à part ou de partager sa chambre avec l'ensemble de ses frères et sœurs se répercute sur l'organisation personnelle et le « partage du territoire ». Il est fort probable que la fratrie forme une première matrice de liens humains de laquelle découleront les autres relations.

Dans le contexte de la société française, P. Ariès et G. Duby montrent à travers « l'Histoire de la vie privée », la transformation profonde de la réalité familiale : la vie privée familiale s'est progressivement concentrée sur chaque entité de la famille et l'épanouissement des vies privées individuelles a pris plus d'importance que la vie collective. L'individu cherche à rencontrer de nouvelles personnes dont le contact sera plus enrichissant. Le jeune s'autonomise ainsi à l'égard de ses parents en développant ses propres liens de sociabilité.

Une étude faite par Martin Munoz (1999) sur la jeunesse arabe en général, montre que le mode de vie urbain, couplé à l'urbanisation accélérée, a perturbé la structure communautaire traditionnelle et a ouvert des territoires extra familiaux dans lesquels les jeunes peuvent projeter leurs initiatives. La relation à la génération des aînés et à l'autorité patriarcale est de ce fait modifiée. Les relations de pouvoir et d'autorité intergénérationnelles sont dans ce cas remises en cause. L'acquisition progressive de l'autonomie est à l'origine d'un changement profond de l'organisation sociale dont l'épicentre est le noyau familial⁸⁶.

III.C.3.2. La présence de la « télévision »

Aussi, la télévision modifie la relation entre parents et enfants et entre les membres de la même famille. La notion de foyer, signifiant un lieu de chaleur, chargé d'intimité, a été bouleversée par la présence du poste de télévision. Pourtant, regarder la télévision ensemble n'a rien d'une action collective.

⁸⁶ Pour en revenir au sujet des relations entre les parents et les enfants, un sociologue libanais explique que le « conflit des générations » contribue à la mutation socio culturelle. Autrefois, ce conflit jouait souvent un rôle important dans la formation de l'identité du moi : les parents ou un parent servaient d'obstacle contre lequel l'individualité du jeune en question se forgeait.

Selon une étude faite par Abu-Lughod, (1989) les émissions populaires, type feuilleton permettent l'expression d'émotions fortes, l'émotion se concevant ici comme un état intérieur, proche du ressenti. Les sentiments des mélodrames télévisés couvrent une large gamme d'émotion du quotidien, personnelle, celles qui restent à l'intérieur de la maison. La vision des récits de vie des protagonistes dans son espace quotidien permet ainsi de se projeter aisément et de faire ses propres relectures et analyses psychologiques de l'ensemble des évènements.

Les émissions dramatiques télévisées ont une influence forte sur ceux qui les regardent quotidiennement. Par mimétisme, elles apportent de nouvelles expressions au jargon quotidien et peuvent modeler certaines personnalités flexibles.

L'effet des annonces télévisées dans le domaine de la nourriture doit être prise en compte dans le cadre de la compréhension du changement. Ces annonces ont une influence très forte sur les choix alimentaires (Montigny, 1998).

III.C.3.3. Le culte du corps et des apparences

Le culte du corps est aussi un indicateur évident de la préoccupation du chacun pour soi. L'émergence de l'attention soutenue à son corps s'inscrit dans une démarche très personnelle. La sphère relationnelle se réduit, dans un élan de repli vers soi. Le corps dans toute sa complexité est exigeant et sait faire converger vers lui de nombreux faisceaux d'intérêt. Faire attention à son alimentation est une façon de prendre soin de son corps, car le corps traduit ce que l'on mange. Devenir sculpture de sa silhouette suppose de nouvelles prospections internes, accentuant la densité du sens intime, spécifiant un travail inédit sur **l'espace de soi** (Vigarello, 2005).

Cet « excès de soi » a un caractère excentrique et exceptionnel, mais engendre un nouveau rapport à soi et aux autres, la recherche d'une nouvelle expression corporelle. « En rentrant dans un café, certaines filles se prennent pour des « stars ». Elles exagèrent complètement pour être sûres d'attirer les regards vers elles. En même temps, elles se concentrent pour ne pas faire de faux mouvement ». Ce type d'attitude se répand, déteint des unes vers les autres et instaure un climat de concurrence : à qui impressionnera le plus ? L'importance accordée à l'allure entière va bien au-delà du regard souligné au khôl, du trait de brillant sur les lèvres ou de la touche de parfum : le corps dans son ensemble et dans sa démarche est au centre de l'attention. Cela accentue d'une part une nouvelle préoccupation de soi, de son corps, de son apparence, c'est aussi une

volonté nette de s'affirmer. Le tout s'inscrit aussi dans le suivi au plus proche de la mode vestimentaire, seraient ce là les germes d'une standardisation ?

Certaines femmes ou jeunes filles accusent le caractère superficiel qui prend une ampleur prééminente. Les gens consacrent beaucoup de temps à leur apparence, le paroxysme étant le recours à la chirurgie esthétique pour le visage et le corps (dans les milieux riches seulement). Cela accentue le caractère théâtral de la société. « Après un certain âge la fille se marie avec un homme riche, pour profiter de son argent, se faire belle comme une Barbie moche et vivre une vie matériellement facile » (mère de famille). La référence à la Barbie est ici intéressante, en termes de modèles imposés par l'Occident.

III.C.3.4. L'extériorisation des richesses

Un autre aspect du changement réside dans le fait que montrer ses richesses ne relève plus de l'impudeur. Auparavant, les familles riches gardaient leurs biens précieux chez eux, cachés, afin de ne pas susciter de tentation. Il semblerait que de plus en plus, les signes extérieurs de richesse apparaissent dans la sphère publique. Entre ceux qui se font remarquer et ceux qui n'en ont pas les moyens, la différence s'avère de plus en plus évidente. Cette visibilité, parmi d'autres, entraîne de nouveaux modèles à copier. S'inscrit-elle dans une dynamique individualisante où la réussite personnelle peut se lire par les possessions matérielles et le confort de vie ? Ce constat est surtout valable pour la classe des « nouveaux riches » qui est en plein « boom ». Cette classe ne s'attire pas les faveurs des familles anciennement riches qui y voient des gens sans véritable valeur, extériorisant beaucoup leurs appareils.

La consommation alimentaire ostentatoire s'inscrit dans cette dynamique. Certains en se rendant au restaurant, commandent une succession de plats dont ils ne mangeront pas la moitié mais qui donnent l'impression d'abondance et de richesse. Le fait de ne pas terminer son plat est beaucoup moins problématique à l'extérieur que chez soi. L'ère de la consommation se caractérise donc par une certaine démesure, il est possible d'exagérer, au cœur de la pléthore alimentaire.

III.C.3.5. L'environnement socio-économique

Les dynamiques économiques et sociales s'entretiennent réciproquement. L'ouverture et la modernisation économiques, depuis les années 1990, suivie de l'ouverture aux investisseurs internationaux, dans les années 2000, accompagnée de

nouveaux accords financiers pour les banques privées, changent le paysage économique syrien. Aussi, les mesures et engagements vis-à-vis de la Ligue Arabe, la création de la zone de libre échange des pays arabes, et l'avancement des négociations et partenariats avec l'Union Européenne, sont autant de facteurs qui entraînent de grands changements dans la sphère économique. Ceux-ci influencent directement la dynamique de consommation et ses acteurs (Vignal, 2000).

Au-delà de la quantité, de la qualité et de la variété des produits accessibles sur le marché, l'origine étrangère de certains leur confèrent plus de valeur ainsi qu'une dimension ostentatoire : il convient de les exhiber. Le confort matériel se déploie et entraîne une exigence croissante de la facilité et par là même, de nouvelles façons de vivre. L'individu trouve toute son aisance dans ce nouveau décor. A l'opposé d'un environnement « hostile » qui accroît la solidarité et renforce un groupe humain, le confort voire le luxe seraient-ils générateurs d'individus en quête unique d'épanouissement personnel ?

III.C.3.6. Regard sur la modernité

Peut-on abonder dans le sens que la modernité engendre l'individualisme ? Timothy Mitchell (1991) souligne la capacité de réplication et d'extension de la modernité ainsi que son caractère instable. Il dénonce la séparation entre les pays industrialisés post modernes et les autres pays moins développés comme une forme de post-colonisation. La modernisation est communément entendue comme émanant de l'Europe, vers les pays non occidentaux. L'expérience de la modernité se construit en relation avec l'espace et le temps. La modernité engendre une autre perception de l'espace, surtout lorsqu'il s'inscrit dans une dynamique de consommation. Barbara Ibrahim et Hind Wasef (2000) décrivent, dans le cas des jeunes en Egypte, la tension entre le besoin de se moderniser et de suivre l'économie globale et l'impression de subir l'impérialisme des pays occidentaux.

Christa Salamandra (2004) a soulevé l'aspect de la réémergence de la tradition, aux reflets de la modernité. Son travail ethnographique et sociologique se situe dans la ville de Damas et montre du point de vue de la consommation alimentaire, la recreation des décors autour du menu « traditionnel » et à l'intérieur des maisons anciennes rénovées en restaurants. Cette offre se destine principalement à une clientèle touristique ou à la classe aisée de la société.

Elle montre à partir de cet exemple, comment une forme de consommation sélective peut aboutir à la construction d'une identité. Les personnes qui fréquentent ces

lieux marquent en effet leur position sociale à travers ce qu'ils achètent, ce qu'ils consomment, leurs loisirs et l'occupation de leur temps libre. Certaines pratiques modernes se déguisent sous la tradition. L'authenticité dans ce contexte se construit de façon contestable. La modernité se comprendrait-elle comme une rupture volontaire avec le passé, dans les façons de se comporter et de penser ?

4. L'angle des pratiques alimentaires

III.C.4.1. Une forme d'autonomie

L'alimentation au-delà du cercle familial, le fait de manger au « fast food » ou au restaurant, bref en dehors de chez soi, a sans doute un goût d'autonomie. Cependant, cette autonomie s'avère relative. D'un point de vue financier, la majorité des jeunes rencontrés dépensaient dans cette activité leur argent de poche (donc l'argent de leurs parents). Lorsqu'il gagne sa vie, il est en mesure de se payer son repas, sauf s'il doit faire des économies. Certains jeunes ont conscience du lien financier qui les rend dépendants de leurs parents.

La possibilité de choisir ce que l'on va manger et de le commander est un aussi indice d'autonomie. Cela fait appel à une décision personnelle. Les choix alimentaires font du mangeur un être conscient et rationnel, mais surtout individualiste car il s'agit en effet de se satisfaire soi-même, avant les autres, quelque soit leur choix. Manger avec l'autre n'implique donc plus de manger comme l'autre. Le mangeur est de nos jours mis face à un « espace décisionnel » très élargi dans et par les lieux publics (Corbeau et Poulain 2002).

L'autonomie s'exprime enfin dans le fait que l'on choisit avec qui le repas sera partagé : on s'invite les uns les autres au restaurant et la composition de la table reflète les connivences personnelles. Ces nouvelles formes de consommation présentent l'avantage de donner accès à de nouvelles rencontres, créant ainsi de nouvelles pratiques de sociabilité. Le jeune peut y satisfaire d'une part sa faim et d'autre part son envie de nouveauté. Cela lui permet de briser son rythme quotidien. Le relationnel amical ouvre d'autres horizons, d'autres discussions, qui forment la personnalité. La fréquentation de certains espaces est aussi un moyen de se faire connaître et remarquer. La matrice familiale a moins d'emprise, et ce contexte est favorable à l'expression de l'individualité, dans un nouveau collectif.

III.C.4.2. Les jeunes entre eux, à table

Boire et manger ensemble s'inscrit dans une dynamique d'échange, il est possible de connaître l'autre sa manière d'apprécier, de partager ou de garder. La façon de manger en dit long sur la personnalité. Il suffit d'y prêter attention !

Lors d'un repas où chacun passe la commande d'un plat différent, le réflexe alépin est de se faire goûter les uns aux autres, entre amis, ce que l'on a commandé. De nouvelles formes de partage apparaissent donc. Les manières de table changent. Souvent les cafés ou restaurants sont très animés, voire bruyants. A la vertu reposante du repas (se restaurer) se substitue celle de l'amusement. Dans ce nouveau cadre, se créent sans doute de nouveaux « rôles sociaux », de nouveaux personnages. Certains jeunes s'y sentent pour certains comme chez eux, sentiment renforcé lorsque l'on connaît propriétaire des lieux. A cette époque de sa vie, le jeune se construit et notamment à travers le réseau amical qu'il se tisse et grâce auquel il pourra entreprendre des projets d'avenir, personnels et professionnels. Se retrouver autour d'un verre ou d'un repas constitue depuis tout temps une forme de partage qui consolide le lien entre plusieurs personnes et autour duquel s'échangent par exemple des contrats, des accords...

Très valorisé dans la société d'Alep, ce temps représente pour les jeunes des moments de partage, un espace d'expression et de confrontation des idées. C'est aussi un moment de liberté qui contribue à l'épanouissement individuel.

III.C.4.3. Entre individualisme et hédonisme, le suivi du régime alimentaire

Cet aspect a déjà été présenté dans la partie précédente mais nous y revenons car il constitue une démarche individuelle sauf dans le cas où toute la famille est au régime, auquel cas cela devient collectif. Il est parfois possible que les pesées fassent l'objet d'un moment collectif. Le poids indiqué par l'aiguille de la balance sera l'objet de comparaisons et de nombreux commentaires (je n'y ai pas échappé !). Dans une famille composée de six sœurs, chacune d'entre elle, sans suivre de régime particulier, était très attentive à sa ligne. Une balance se trouvait au pied d'un fauteuil de leur salon. Plusieurs fois par jour, chacune s'assurait que l'aiguille de la balance n'allait pas au-delà des soixante kilos.

Ce cas de figure contredit donc le caractère individualiste du régime car tout le monde s'en mêle. Les avis sont multiples, entre ce qu'il faut faire ou ne pas faire. Comment contenter tous ces avis qui convergent et divergent ?

Le sujet du régime apparaît très souvent dans les discussions, notamment féminines. Ainsi, des commentaires sont faits sur une telle qui a suivi telle méthode, c'est

également un échange de bons conseils, ou de recette miracle. Radio Alep possède tout le matériau pour faire une rubrique « Régime ». Malgré cela, le régime instaure une relation particulière à soi, une nouvelle exigence sur son corps, un contrôle de son appétit, ce qui est un réel sacrifice dans une société gourmande !

Jean-Pierre Corbeau (2008) développe le concept « d'incorporation », signifiant la surveillance de ce que l'on ingère, en intervenant sur ce que l'on consomme, ce qui rend acteur de la construction de soi en se contrôlant, au détriment parfois du plaisir alimentaire.

L'idéal de minceur actuel est aussi un retour au corps, dans le cadre de préoccupations centrées vers soi. Le caractère visible de cette nouvelle forme de contrôle personnel sur le corps s'oppose d'ailleurs à la notion de pudeur. Il n'est pas ici question de nudité, de partie de corps que l'on dévoile ou que l'on cache. C'est l'ensemble de sa silhouette corporelle qui, se fondant aux nouveaux critères de beauté, s'expose aux regards qui la jaugent. C'est un mécanisme complexe, un jeu de regards entre soi et les autres. A la complexité s'ajoute une certaine ambiguïté, en effet

Les jeunes filles sont particulièrement sensibles à ce phénomène et se laissent entraîner dans la spirale sans résistance. L'épicentre de cette spirale ne serait-elle pas une nouvelle expression du narcissisme ? Comme le montre Annie Hubert (2000), la recherche esthétique du corps léger accompagne un narcissisme croissant, un amour de l'image du soi, de son propre corps que l'on va modeler à son gré.

5. Un corps qui va vers le dehors

Cette dernière partie s'inscrit dans l'opposition entre le dedans et le dehors et se concentre sur le phénomène de mouvement centripète, vers l'extérieur de la maison. Tout au long de mon terrain, j'ai été en effet fascinée par la relation du corps humain à l'espace, tant intérieur qu'extérieur. Cela est lié à deux raisons. La première a été de me rendre compte que certaines de mes amies passaient leurs journées et nuits dans le même espace, toute sortie ayant un caractère exceptionnel mais non interdit. Ma nature plutôt mobile s'est trouvée étonnée face à cette capacité à rester dans un même lieu et laisser en quelque sorte sa vie s'y dérouler jusqu'au jour de leur mariage qui marquera le départ de leur maison vers une autre, celle préparée par leur futur mari avec qui elle fondera un foyer. Ces jeunes filles m'ont cependant donné l'impression d'être profondément centrées, calmes et posées. J'ai pensé que les déplacements physiques d'un corps dans

l'espace ou au contraire son immobilité, pouvaient se refléter dans l'état intérieur. Je souhaitais donc trouver ce lien entre intériorité et espace de vie.

Mais parler de son intériorité avec une personne nécessite d'une part une fine connaissance réciproque et d'autre part une maîtrise parfaite du dialecte alépin. C'est pourquoi j'ai finalement remis à plus tard ce projet que j'intitulerais « Corps d'intérieur ». Le germe de cette idée remonte à un cours d'anthropologie de l'habitat donné par Vincent Girard⁸⁷ et duquel avait émergé le concept d'habitation du corps.

La seconde raison réside dans une grande fascination pour l'architecture traditionnelle des maisons arabes, qui invitent à réfléchir sur le lien entre le corps et son espace de vie. Elles incluent le dehors à l'intérieur même de la maison (espace de la cour centrale). Si bien qu'il est possible de passer toute la journée chez soi et d'avoir un morceau du dehors, ce qui peut compenser l'absence de sortie. Ce schéma de construction, issu d'une grande et intelligente réflexion, prévoit un équilibre des éléments minéraux (pierre de construction, de l'air, de l'eau (si présence de fontaine), de lumière. Il serait intéressant d'établir un parallèle avec certaines théories de la médecine arabe ancienne et notamment celles qui ont pensé la construction des hôpitaux psychiatriques médiévaux, les *bimaristans*⁸⁸, prévoyant une harmonieuse proportion des éléments et un contact permanent à l'air extérieur et à la lumière du jour. Le contact permanent avec les différents éléments est facteur d'équilibre et de bien être.

III.C.5.1. Le dedans au dehors ou le contraire ?

La culture du dehors est très présente dans le monde méditerranéen et ce pour diverses raisons : climatiques mais aussi sociales et culturelles. Une partie des gens vivant en journée à l'extérieur, habitent en quelque sorte l'espace public, y nouent des relations de proximité avec leur voisinage, ou y exposent encore une « partie d'eux » (en faisant par exemple sécher leur linge). C'est ainsi qu'écrit un sociologue algérien « À moitié dedans, à

⁸⁷ Psychiatre phénoménologue, il nous invitait à comprendre à partir de l'exemple des sans-abri, les enjeux de l'habitat dans la structuration de la pensée et le lien étroit entre le corps et l'espace de vie. Le propos de notre étude ne réside pas exactement dans la même problématique, mais c'est un aspect qui peut s'appliquer à tous les corps.

⁸⁸ « L'origine du mot *bîmârîstân* est empruntée au persan. Ce mot désigne un établissement hospitalier destiné aux malades dont on espère la guérison. Ils y sont accueillis et soignés, par un personnel qualifié. *Bimâr*, renvoie à malade, infirme, invalide. Le suffixe *istan*, peut se traduire par lieu, maison, asile. Dès le VIII^e siècle, ces « maisons pour malades » ont été conçues pour le soin, mais aussi pour l'enseignement de la médecine. Les étudiants travaillaient à l'hôpital pour compléter leur savoir théorique en observant les malades. Le rôle de ces établissements a été fondamental dans l'exercice et la diffusion du savoir médical ». Françoise Cloarec, « *Bîmârîstâns* lieu de sagesse et de folie » (2000).

moitié dehors, c'est dans ce monde intermédiaire qu'ils font les actes principaux de leur vie. Il n'y a plus ni dedans ni dehors, la rue est le prolongement de leur chambre. Ils l'emplissent de leurs odeurs intimes... » Ou encore : « Le dehors se relie au-dedans de façon organique, dans la culture méditerranéenne ». Ces deux citations mettent en exergue tout d'abord l'intrusion du dedans vers le dehors puis sa réciproque. L'interrelation entre ces deux entités serait des plus intéressantes à comprendre, notamment à travers le corps qui les fait se rejoindre.

Néanmoins, la perméabilité n'est pas absolue entre le dedans et le dehors. L'étanchéité entre les deux milieux, au-delà des barrières physiques, se trame en partie sur des codes et des règles. L'accès au dehors, est régi par des principes en perpétuelle évolution, et la façon d'être au dehors connaît aujourd'hui un « renversement ».

Le dehors c'est aussi le brouhaha, le bruit, le mouvement et l'énergie de la ville. A l'antipode de l'arrêt et du silence. « Il est rare de ressentir le silence dans nos corps. Au début le silence te reconforte, après t'as toutes les questions qui arrivent dans ta tête. Avoir un corps silencieux au milieu d'une énergie qui bouge beaucoup, c'est très difficile. » L'accès au silence est ici relié à l'environnement et souligne l'interaction entre le dedans et le dehors évoquée précédemment. Les grandes villes sont dotées d'une dimension stimulante. Du désordre ambiant s'organise la circulation, les mouvements sont multiples et au milieu d'eux, sans empressement, les corps se déplacent selon leur trajectoire respective.

III.C.5.2. Arpenter le dehors

Cette partie repose sur le postulat que la trajectoire du jeune dans la société d'Alep, investit de façon exponentielle le dehors.

Ce n'est pas un phénomène nouveau. Auparavant, de nombreux jeunes garçons notamment, dans le cadre de leur métier, passaient une partie de leur journée dehors. Il semble cependant que la perception actuelle du dehors tende de plus en plus vers une perception du loisir et de la distraction, ce qui induit une dynamique nouvelle. Aujourd'hui, que ce soit dans les parages de l'université ou des cafés et restaurants, les jeunes s'approprient l'espace et laissent le temps s'y écouler. Ils attribuent ainsi aux espaces devenus lieu, une identité et un caractère.

Usagers de l'espace, ils y nouent des relations particulières qui souvent se concrétisent avec le temps en une attache au lieu. Il devient alors possible de

cartographier les souvenirs dans divers lieux de la ville. Ces souvenirs sont d'ailleurs essentiellement culinaires. Les jeunes sortent dans un but alimentaire et social, mais avant tout parce qu'ils ont besoin de sortir. Le système de consommation qui s'est développé dans l'espace public et les nouveaux types de restauration encouragent et incitent ce type de sortie. Le repas sera donc acheté en boutique ou pris dans un restaurant. La nourriture dans l'espace public n'est plus qu'affaire de souk ou de vendeurs ambulants. Elle est dorénavant transformée et prête à être consommée, au-delà du foyer familial.

La concentration des cafés dans certaines artères de la ville redonne à la rue sa vocation d'espace de rencontre. Ce sont les espaces favoris des jeunes. Quotidiennement ils y passent du temps car comme l'exprime A. Bendjeli (1997) en Algérie « cela ne leur coûte rien, sinon pour se partager les espaces de la jeunesse, une blague ou une cigarette ». Il y a cependant une distinction entre ceux qui consomment et ceux qui restent dans la rue. Souvent les angles de rue ou certains murs sont adoptés par les petits groupes qui instaurent les murs virtuels de leur espace. Le rapprochement des membres du groupe entre eux se répercute sur le lien à l'espace.

Marc Augé (1992) affirme que les groupes en occupant un espace, l'organisent et lui donnent un symbole.

Sortir, au-delà de l'élan alimentaire permet dans certains cas de se montrer à l'extérieur. Le jeune intensifie sa présence dans l'espace public et particulièrement dans certains coins qui sont les épicentres de la vie sociale. Se retrouver en groupe est très important car il leur serait inenvisageable de se retrouver seul. C'est donc une extraction du groupe familial pour retrouver un autre groupe, amical. Le dehors est aussi un lieu de construction personnelle et une façon de se confronter à autrui et de se voir dans le miroir social. Le corps qui va dehors est soumis à d'autres fréquentations et s'épanouit différemment.

Ce nouveau type d'activité se substitue ou s'additionne aux visites aux différents membres de la famille pour entretenir les relations et les liens des familles élargies. Auparavant, rester dehors entre amis était toujours éphémère, ou alors c'étaient des sorties très organisées et prévues à l'avance. C'est une des raisons pour laquelle certains parents voient d'un œil pessimiste le fait que les jeunes restent de longues heures durant dans la rue. Ils l'assimilent à une perte de temps.

Le dehors n'est pas synonyme d'espace de liberté, étant donné la « surveillance » sociale qui veille à ce que personne ne franchisse la frontière de « *mamnu* » (non

autorisé). Il est recommandé de ne pas trop s'éloigner des schémas connus, ni de la norme. « Nous sommes comme les moutons, nous aimons beaucoup nous imiter. Il ne faut pas toujours imiter car chacun perd son identité. Certains gens ont des réflexions qui permettent de renouveler. Aller dehors permet de voir encore plus comment vivent les autres, comment ils s'habillent ce qu'ils font, où ils vont... et entraîne la mise en place de modèles que les uns et les autres cherchent à copier ensuite » (jeune femme de 27 ans). Copier permet de se rassurer et est aussi synonyme de perte d'individualité. Dans ce cas, il est possible de constater que l'affirmation de l'individu est jugulée par le qu'en dira-t-on.

Si l'on étend l'idée du mouvement vers le dehors à un référentiel plus large, on prend en considération les voyages. La génération des jeunes s'avère plus candidate au voyage et notamment à l'émigration. Une mère de famille me disait un jour que selon elle les alépins sont moins curieux des autres cultures, ils préfèrent rester entre eux ou en famille à voyager. En revanche, ils accueillent volontiers l'étranger et laissent ainsi l'ailleurs venir à eux.

Dans le discours des jeunes ressort davantage le désir de quitter leur pays et de devenir eux-mêmes étranger. Un jeune de 30 ans, exprimant l'aspect étouffant dû aux interconnexions multiples, avait pour rêve de vivre dans un endroit où personne ne le connaisse, où il ne se fasse pas interrompre tous les dix mètres, dans sa trajectoire. Cela rejoint l'idée qu'ils sont moins libres dans la rue qu'on ne pourrait le croire.

III.C.5.3. Le féminin au dehors

Ce que nous avons précédemment décrit fait écho à la deuxième partie. Un des changements notables, sur lequel nous voulons revenir, concerne la visibilité croissante et l'expression de la féminité dans l'espace public. Cependant, cette dernière a un caractère particulier. Apprêtées ou camouflées, les filles se font, dans un premier temps, remarquer en tant que présence féminine. Le contact visuel est possible. Cependant elles savent se rendre transparentes au regard. Ce n'est pas un jeu de regard, c'est un art de faire glisser un regard, comme sur une surface. Leur visibilité n'est donc pas toujours synonyme de présence. Mais c'est pour se protéger des « mauvais garçons ». Sortir nécessite de savoir se mettre à l'abri des regards. A l'intérieur des cafés, c'est une autre dimension, la gestuelle de certaines et l'attirail d'accessoires qui les ornent (sacs, bijoux, lunettes de soleil quelque soit la météo), font converger sur elles les regards.

A partir de ces étoffes, aussi variables soient-elles, cela invite à réfléchir, vu l'effort esthétique déployé, au glissement progressif de l'être vers le paraître. Ce qui rejoint aussi le thème de la superficialité opposé à celui de la profondeur, termes s'appliquant au corps mais désignant ici la façon d'être.

Dans le contexte occidental, Vigarello & al montrent en introduction de l'ouvrage « Histoire du Corps » (2005) que le dévoilement public des corps féminins a eu un impact dans la vie privée et a réhabilité le corps dans sa dimension sexuée. Le phénomène contemporain est concomitant à l'émergence de nouvelles valeurs dont certaines puisent, comme nous l'avons vu, dans le paraître.

Auparavant, la jeune fille restait beaucoup à l'intérieur et y faisait presque tout. Maintenant elle commence à travailler et à s'occuper différemment de la femme qui est en elle. Elle étudie les langues, elle se forme, elle fait du sport, la spiritualité l'intéresse, elle assiste à des conférences et rencontre des intellectuels. Elle s'est donc émancipée. D'après une informatrice, l'homme auparavant rêvait uniquement d'une femme qui soit belle, alors que maintenant il recherche une femme ayant aussi de l'éducation et de la culture, ce qu'elle a pu acquérir en sortant de chez elle.

L'évolution la plus remarquable concerne finalement le glissement du rôle de la femme cuisinière, vers celui d'une femme qui se déplace dans l'urbanité. Ce phénomène concentre de nombreuses prémices de l'évolution prévisible de la famille et de la société.

La fin de cette sous-partie intitulée : « un corps qui va vers le dehors », nous amène vers la conclusion.

Conclusion

Après quelques conclusions personnelles, je reprendrai chacune des parties de la thèse et en tirerai les principales idées, puis clôturerai le tout par une réflexion sur la recherche d'autonomie et de liberté qui apparaît en filigrane des nouvelles pratiques alimentaires des jeunes.

Conclusions personnelles

Tout d'abord, je tiens à dire que j'ai pris conscience tout au long de mon terrain que l'anthropologie est un métier dans lequel on travaille avec son cœur.

L'étendue de la sphère alimentaire n'a pas simplifié mon étude mais a été source d'une grande richesse, une ouverture inouïe sur cette société. Désormais mon œil est aiguisé et je questionne spontanément les personnes de mon entourage sur leurs préférences et pratiques alimentaires... ou encore celles-ci sachant que je m'intéresse à la question me livrent leur profil alimentaire, leur façon de cuisiner... révélant ainsi un aspect de leur personnalité. Mieux comprendre les mangeurs m'aura permis de ne pas me noyer dans les marmites alépine.

Une des complexités de la société alépine réside dans ses contrastes. L'ombre/la lumière, l'ordre/le désordre, le caché/le montré, le secret/le public, le proche/le lointain, le semblable/le différent sont autant de facettes qui révèlent le paradoxe. Rosa, lorsqu'elle parle des êtres utilise la métaphore des bougies : certaines brillent alors que d'autres peinent pour que leur flamme de plus en plus petite ne s'éteigne. A l'instar des destins entrecroisant zones d'ombre ou de clarté, la luminosité quotidienne de la ville trouve reflet dans des façades aux couleurs chaleureuses ou au contraire nuageuses. Dans la ville, la circulation non ordonnée, le bruit permanent, la poussière... sont autant d'oppositions face à l'intérieur où règnent l'ordre, la propreté, l'harmonie et l'intimité. La culture du « caché » y semble bien ancrée. Elle donne ce charme particulier à tout ce qui possède une part de mystère. Mais parfois l'épaisseur entre le privé et le public s'amenuise si bien que les secrets se promènent en ville et en font plus d'une fois le tour. La délimitation de la ville est parfois en son intérieur même. De la ligne surgit la frontière

vis-à-vis du voisinage proche ou lointain, donnant ainsi un contour au différent. Finalement, beaucoup d'inconnues demeurent pour moi dans cette ville.

Conclusions générales

La cuisine est un domaine vaste, de par tout ce qu'elle englobe : lieu, espace, pratiques quotidiennes, savoirs, créativité, goût, assemblages, mémoire et transmission. La nourriture est autant un ciment familial qu'un ferment social, un facteur unificateur. Divers processus sociaux renforcent cette cohésion : celui du don, du partage et de la réunion. La mère de famille est une figure centrale qui sait réunir l'ensemble des éléments. Son savoir-faire est aussi un prestige social. La cuisine est cependant exposée à l'évolution de la société. Préparer les repas à plusieurs perdure principalement dans le milieu populaire ; ailleurs l'individuation de la cuisinière s'est instaurée.

L'attache à la mère et à sa cuisine est très forte, ce qui garantit son maintien. La force du lien maternel met en évidence une forme de pouvoir de cette dernière, un pouvoir nourricier. Cependant la transmission des recettes et techniques et la connaissance des recettes alépine par les jeunes filles mettent en évidence une érosion du savoir. Cela est relié aux perspectives nouvelles pour les jeunes femmes, de par leurs études ou une profession.

La cuisine dite traditionnelle demeure irremplaçable et possède ses « gardes fous ». De façon consciente et inconsciente, une défense s'établit pour sauvegarder ce patrimoine immatériel. « Les goûts se mondialisent. Mais je n'ai pas peur, mes enfants mangent de tout... et le hamburger ne fait pas le pain. De toutes façons, plus une culture s'étend, plus elle s'affaiblit » (F. Baker, entretiens). Il ne faut donc pas tomber dans le stéréotype du remplacement de la cuisine traditionnelle par la cuisine « fast food ». Lorsque le style occidental devient commun et moins distrayant, les personnes retournent à la tradition, alors devenue exception (Salamandra, 2005).

Une ouverture sensible à la cuisine occidentale s'observe, cette dernière présente dans l'espace public s'intègre peu à peu à la cuisine quotidienne. La cuisine alépine a intégré de nombreuses influences régionales et internationales, depuis son origine. Cependant, consommer un plat (mexicain par exemple) relevait auparavant de l'exceptionnel alors que cela l'est moins aujourd'hui.

Alep reste et demeure une ville gourmande, la nourriture est très présente, dedans comme dehors, dans les paroles et les discussions. Les Alépins seraient très enclins à faire de l'anthropologie alimentaire !

Cependant, si les gens en parlent, c'est aussi parce que beaucoup d'autres sujets sont inabordables. Le contexte politique intérieur délimite une ligne rouge à ne pas franchir en termes de conversations. D'autres sujets ou sphères d'intérêt sont des zones de silence.

J'ai aussi pris en considération les relations intercommunautaires autour de la nourriture. La pluralité de la ville rend ce sujet riche, tout en étant délicat à aborder. Cela nécessite en effet une connaissance profonde du contexte, des modes relationnels et communicationnels des alépins. Les plats cependant franchissent volontiers les frontières virtuelles ou réelles.

L'horizon alimentaire peut être une échappée d'autres aspects plus pesants du quotidien. Cet horizon s'élargit car l'espace public propose de plus en plus une restauration variée et de grande qualité. L'appréhension de se nourrir dans les restaurants s'estompe donc. Certaines familles l'ont adopté comme une coutume hebdomadaire, de fin de semaine. Ceux qui en sont moins adeptes, le justifient par des raisons économiques ou religieuses.

Les jeunes qui en ont les moyens ont adopté quant à eux avec beaucoup plus d'aisance ces nouveaux espaces de consommation aux reflets de la modernité. Il s'agit pour les jeunes d'un complément des repas ordinaires et de diversification des plats aux goûts nouveaux.

La seconde partie présente certains visages de la jeunesse « dorée » d'Alep en situant les jeunes dans leur référentiel spatio-temporel, c'est-à-dire en les laissant exprimer leur relation au temps et à l'espace.

Ils expriment un lien fort au passé et à l'héritage de ce dernier, en continuité avec le présent. Le déroulement de leur journée répond à une organisation plus ou moins stricte. S'en remettre à l'imprévu ou à la volonté de Dieu est courant. Leur appropriation du temps, moins possessive qu'en France, peut conduire au questionnement : à qui appartient le temps ?

A partir de là naît une autre conception de la patience, qui demeure une grande vertu à Alep. Si la patience prend mesure dans la longueur du temps, le plaisir lui semble s'exprimer dans la vitesse : les bons temps sont ceux que l'on ne voit pas passer.

L'accélération du changement des modes de vie se répercute dans les comportements alimentaires. Cela entraîne une multiplication de la prise de nourriture à l'extérieur et parfois de façon fragmentée. Ces pratiques alimentaires et leur dynamique révèlent au-delà de l'oscillation entre la tradition et la modernité, la volonté de ce groupe d'individus de se démarquer et de se distinguer. Le rapport à l'espace public, le développement de la société de consommation en Syrie, les nouveaux modèles de consommation de type occidental et la visibilité ont un impact évident pour cette génération.

Les nouveaux espaces de consommation catalysent dans ce cas l'évolution de la société. Les cafés « branchés », aux nomenclatures occidentales sont des lieux de visibilité sociale, de mixité avec une présence féminine remarquable. Ces lieux de par leurs tarifs de consommation ont un caractère sélectif.

S'y rendre dans une optique alimentaire met en évidence trois aspects : tout d'abord celui d'avoir à choisir parmi de nouveaux choix alimentaires et la sélection de l'entourage avec lequel le repas est partagé et à travers cela une affirmation de sa personnalité. Ces lieux permettent la mixité entre les garçons et les filles mais aussi entre les jeunes chrétiens et les jeunes musulmans. Ils permettent aux jeunes de se retrouver, soustraits de la pression parentale.

Le phénomène de territorialisation apparaît également : dans certaines places de la ville, les jeunes restent debout, sans compter le temps, face aux restaurants. Ils s'approprient certains coins ou angles de rue et s'y retrouvent pour discuter, de tout et de rien, ils s'amusent entre eux. La fréquentation de ces places permet l'extension du réseau amical. Les jeudi et vendredi soir, les groupes sont multiples. Saluer les uns et les autres prend beaucoup de temps. Les regards s'échangent beaucoup plus aisément que dans d'autres endroits de la rue.

Quelle est l'étendue du phénomène, s'agit-il d'un épiphénomène? Certainement car les jeunes eux-mêmes le replacent comme une expérience dans cette période de leur vie. Ils ne s'imaginent pas revenir aux mêmes endroits, une fois qu'ils seront mariés avec des enfants. C'est une expérience reliée à celle de la jeunesse, ce sont des lieux marqueurs de leur jeunesse.

Il s'agit probablement d'un phénomène de mode, dont on ne peut encore mesurer l'étendue. Les jeunes issus des familles aisées sont davantage concernés par cette activité sociale, cependant l'extension est prévisible pour les autres catégories de la société. « Les classes dominantes imposent leurs valeurs aux autres, qui les suivent tant bien que mal et avec plus ou moins de retard. Mais lorsque les classes inférieures ont intégré ces valeurs, les classes dominantes se trouvent obligées d'en changer pour assurer leur différence. Voilà qui explique la plupart des phénomènes de mode ainsi sans doute que les fluctuations de la conformation corporelle » (Apfeldorfer, 2002). Le degré d'exclusivité de la jeunesse dorée devrait donc s'estomper. La fluctuation des corps évoquée ci-dessus, nous conduit donc vers la conclusion de la troisième partie.

La troisième partie propose une réflexion sur le corps. L'appartenance au corps d'ensemble : la famille, la communauté confessionnelle et le corps pour soi. Au fil du texte, j'ai cherché à suivre la trajectoire du corps des jeunes, également partagée entre le dedans et le dehors. Il apparaît de façon assez claire que prendre son repas avec ses amis à l'extérieur de la maison implique une mise en périphérie de son corps par rapport au noyau familial.

Le corps communautaire donne l'idée d'un ensemble fermé, alors que le corps individuel correspond à une ouverture de cet ensemble et à un éclatement de cette entité, qui permet au corps d'aller vers de nouveaux horizons (Hubert, comm. pers.). Le contact du dehors est concomitant à une fragilisation du cercle familial. Il est cependant vital de s'en extraire, cela permet un épanouissement, un renouvellement des idées et un élargissement de son angle d'ouverture, face aux paysages de la Vie.

La « lecture des corps » est aussi nécessaire dans le questionnement sur leur trajectoire. Je reprendrai ici davantage l'aspect féminin. Dans le cas des corps féminins, certaines jeunes filles manifestent leur volonté d'être sveltes, dans une recherche esthétique. Elles évoquent alors la rondeur des hanches orientales comme gênante ou parfois même qu'elles aimeraient pouvoir « raboter ». Il est possible d'imaginer le déni progressif des rondeurs féminines, symboles de maternité au profit d'un profil plus rectiligne. Ce dernier ne correspondrait-il pas d'ailleurs à celui d'une femme d'extérieur, active et soumise à de nouvelles contraintes ?

Le féminin est finalement aussi un fil directeur dans cette étude. La cuisine en effet est l'univers de la femme. Aussi j'ai pu rencontrer de nombreuses jeunes femmes et comprendre un aspect de leur « univers », celui du cocon féminin, protégé et de leur féminité dont elles prennent le plus grand soin.

La présence féminine, de plus en plus visible dans l'espace public apparaît comme un indicateur pertinent des mutations sociales en cours. L'émancipation est visible pour les jeunes femmes, leurs trajectoires en ville sont un signe de leur individualité, ainsi que leur présence sur les bancs universitaires et le succès dans leurs études. Il en ressort une volonté de s'affirmer, d'être actrices dans la société, ou encore de « marquer de leur empreinte le mur du temps », comme me l'a confié une amie.

Dans l'espace public, certaines d'entre elles savent se faire remarquer par leurs efforts esthétiques. Poussé à l'extrême, le souci de son corps et de l'esthétique oriente vers soi-même, et nourrit un narcissisme qui ramène toujours à soi. Un double mouvement apparaît donc : celui d'aller à l'extérieur et celui d'être centrée sur soi. Ce qui rejoint une idée développée par Schilder (1935) : l'image du corps est par essence sociale : elle n'est jamais isolée. Il n'y a pas de sens dans le mot « moi » quand il n'y a pas « tu ». Nous existons à travers les autres. Mais le miroir qu'ils constituent, renvoie finalement l'individu à lui-même.

Dans l'espace public, il y a d'autres corps féminins qui cachent complètement leur beauté et la rendent inaccessible aux regards. On assiste donc à une bipolarisation de l'expression du féminin dans l'espace public : d'une part celles qui se mettent complètement à l'abri des regards, complètement couvertes et d'autre part celles qui s'apprêtent, attirent les regards mais finalement savent aussi se rendre « transparentes » (au regard) à leur façon, en regardant le sol, laissant ainsi peu de prise aux regards. Ce sont finalement deux extrêmes que la rue réunit. Ces deux aspects décrits, rappellent les notions de façade/ surface et de fond, développées par Doi Takeo (1993). Ce sont deux manières d'être divergentes du sujet, mais dont l'équilibre est nécessaire.

Entre ces deux pôles présentés, il y a beaucoup d'autres jeunes filles qui marchent simplement.

Réflexions et perspective (?)

Pour terminer, je souhaite approfondir la question de l'autonomie du jeune et de l'expression de son individualité. Ce questionnement n'a pas la même résonance pour les jeunes femmes ou pour les jeunes hommes. Ces derniers montrent plus de sensibilité à ce sujet.

L'angle des pratiques alimentaires permet-il de supposer les prémices de l'autonomie et de l'individualisation ? J'ai regroupé sous les termes de pratiques alimentaires individualisantes d'une part le fait de se nourrir indépendamment du repas familial et d'autre part le contrôle de son alimentation et par là même de son corps dans le cas des régimes. Comme cela a été décrit, la démarche individuelle se trouve souvent récupérée par le collectif. Dans le cas du repas entre amis, le plat individuel fait souvent l'objet de partage. Dans le cas du régime alimentaire, l'entourage s'en mêle volontiers. Les soubresauts d'individualisme sont donc encore timides, et le mouvement de re-création du collectif plus efficace.

Pour avoir d'autres éléments de réponse, j'ai finalement posé la question de l'émergence de l'individu aux jeunes eux-mêmes. Certains n'ont pas compris le sens de ma question, ce qui révèle que l'idée d'individualisme ne les effleurait pas. D'autres ont répondu par la négative de façon tranchée, me disant que c'était impossible.

Certains n'ont pas hésité à exprimer leur rêve d'individualisme, couplé au manque de liberté, affichant leurs quêtes et désirs profonds, mais aussi une partie de souffrance. Leurs témoignages seront développés plus loin. Mais où trouver l'individualisme ? Ailleurs, en projection dans ce qu'on voit à la télévision, à travers d'autres parcours de vie. Ce dernier doit remettre en cause une série de mécanismes inscrits dans les rouages du temps, si bien qu'il est impossible de tout changer brutalement, même dans la tourmente de la mondialisation.

La mondialisation apporte beaucoup de changements et de nouveauté. En termes alimentaires son impact est puissant. Notamment comme nous l'avons vu à travers le développement de nouveaux espaces de consommation fréquentés par les jeunes et vécus par certains d'entre eux comme des espaces de liberté. Ils se retrouvent entre amis dans un nouveau cadre. Cependant, cet accès à une nouvelle liberté se retrouve dilué dans d'autres contraintes sociales.

Le manque d'individualisme et la conscience de l'environnement peu propice à son expression peuvent être sources d'un constat amer. La véritable autonomie possède un caractère inaccessible : « En apparence, tu as plus de liberté mais à l'intérieur, pas du tout, tu es toujours très encadré ». S'autonomiser de son milieu familial demeure une démarche au caractère exceptionnel. Dans le cas d'une migration et d'une expérience de vie dans une autre société, puis d'un retour à Alep, le décalage s'instaure et met en exergue certaines réalités. « Après avoir appris à vivre indépendamment, on constate que les amis sont toujours dépendants de leurs parents et de leur famille. Ce sont leurs

parents qui construisent leurs vies et non eux-mêmes » (jeune homme de 30 ans). (Ce dernier quelques mois après s'est trouvé rattrapé par ses propos).

Le rattachement au toit parental constitue le socle de la dépendance et du respect à ses parents. Selim Adib⁸⁹ (2008) décrit dans le cas de la jeunesse libanaise : « Quelque soit l'heure de la fin de la soirée, il faudra quand même retourner à la maison familiale sous l'œil scrutateur des parents qui rappellent les règles de conduite de base ». L'espace de vie commun peut être vécu par certains jeunes hommes comme une « zone sous surveillance ».

Le témoignage d'un jeune homme de 34 ans m'a paru particulièrement intéressant dans ce sens : « Indépendant, je n'y crois pas. Moi, quand je suis rentré de France, j'ai annoncé à mes parents que je voulais être indépendant. On en a parlé pendant plusieurs soirées. J'ai finalement acheté un appartement avec toutes mes économies. Mais je me suis trouvé le seul dans mon genre, devenant un peu individuel. J'ai senti que mes parents refusaient ma démarche. C'est très angoissant et écoeurant pour eux de voir leur enfant qui décide de vivre sans eux. Si tu n'es pas marié, les gens se posent beaucoup de questions, c'est impossible de profiter de sa jeunesse. La femme et l'homme font très attention à leur vie privée. Si j'invite des amies, les gens vont se demander ce qui se passe et cela sera relayé par le journal des rumeurs. Alors la personne deviendra victime de la société. Elle va souffrir et je me sentirai trop responsable de sa souffrance ».

A partir de ce témoignage basé sur l'expérience d'un espace de vie indépendant de celui parental mais qui se finalise par un échec, il est possible d'en retirer que l'expression de l'individualisme est encore à l'état d'utopie. Si le jeune tente de vivre sa vie, il est d'une manière ou d'une autre rattrapé par sa famille et sa communauté. Il sera très rapidement découragé dans sa démarche personnelle. Le caractère trop original de ce dernier le marginalisera, ce qui n'est jamais confortable. Au-delà de ses propres ressentis, ce jeune homme s'inquiète tout d'abord de celui de ses parents, perplexes et perturbés par ce nouvel équilibre instauré, après quoi il se soucie des rumeurs qui pourraient causer préjudice aux jeunes filles venant lui rendre visite. Les autres s'inquiètent pour lui alors que lui s'inquiète pour les autres, ce qui met aussi en évidence l'ancrage fort et profond dans le collectif.

⁸⁹ Selim Adib. La jeunesse du Liban : crise et transition. Cahier Spécial- Jeunesse lettre BMO numéro 48.

Comme le montre Hussein, (1993), l'individu naissant qui se détache des réalités protectrices du passé, se retrouve dans un présent moins sécurisé. Apparaît donc le drame de l'individualisation dans les pays du Sud : l'individu qui veut s'affranchir ne trouve aucun repère auquel se rattacher autour de lui. Ce nouvel individu voit ses aînés ignorer la dignité nouvelle qu'il s'est donnée.

Certains prémices de ce processus sont peut être sous jacents mais l'entité individuelle demeure discrète, tout comme la liberté. Certains perçoivent les nouveaux espaces de consommation comme des lieux leur donnant accès à une forme de liberté. Cependant, l'horizon alimentaire ne se situe pas à la même latitude que celui de la liberté.

Références Bibliographiques

Ababsa Myriam, 2002. Idéologies et territoires dans un front pionnier du monde arabe. Raqqa et le projet de l'Euphrate en Jazîra syrienne. Thèse de doctorat sous la direction de P. Signoles. Université de Tours.

Ababsa M. Roussel C. et Al-Dbiyat M. 2007. « Le territoire syrien entre intégration nationale et métropolisation renforcée ». (chapitre I) in *La Syrie au Présent*. Sindbad, Actes Sud.

Abu-Lughod Lila, 1989. "Modern subjects : Egyptians Melodrama and Postcolonial Difference". Chap 4. in *Television* Raymond Williams Ed A. O'Connor, London Routledge.

Adib Selim. 2008. « La jeunesse du Liban : crise et transition ». Cahier Spécial- Jeunesse lettre BMO numéro 48.

Andrieu Bernard, 1993. *Le corps dispersé. Une histoire du corps au XX^e siècle*. Editions l'Harmattan Collection Santé, Sociétés et Cultures.

Andrieu B., 2000. Les nouvelles philosophies du corps. Réponses philosophiques. Editions éres.

Al Assadi Khayr al Din, 1987 (édition). Encyclopédie d'Alep. « *Masu at Halab* ». Par Mohammed Kamal, Volume VII.

Al-Kamel Al-Kabir. 2004. Dictionnaire du français classique et contemporain Français-Arabe. Librairie du Liban Publishers. Dr Youssef M. Reda.

Al-Thakeb Fahed, 1986. *La famille arabe et la modernité in Familles musulmanes et Modernité. Le défi des traditions*. Coordonné par D. Benham & S. Bouraoui. Editions Publisud.

Apfeldorfer G. 1996. « Maigrir comme acte magique ». In *Pensées magiques et alimentation aujourd'hui*. Actes du Colloque. Les cahiers de l'OCHA numéro 5. pp 76-85.

Apfeldorfer Gérard, 2002. *Je mange donc je suis. Surpoids et troubles du comportement alimentaire*. Petite Bibliothèque Payot.

Apfeldorfer G. 2008. « Le corps comme icône en souffrance » in *Le Corps Mangeant*. Revue Corps n°4. Editions Dilecta.

Antaki Ikram 1973 Deir-Atieh (Syrie) Essai d'ethnographie rurale. Mémoire de maîtrise d'ethnologie. Université de Paris VII. Cahier n°5 du Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée.

Aubaile-Sallenave Françoise, 1988. « Le sel de l'alliance ». Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée. XXXV : 303-323. Paris Muséum National d'Histoire Naturelle.

Aubaile-Sallenave F. 1994. "Al-Kishk, the past and present of a complex culinary practice". in S. Zubaida et R. Tapper (eds), *Culinary culture of the Middle East*. London, New York, I.B. Tauris. pp 105-139.

Aubaile-Sallenave F. 1996. « La méditerranée, une cuisine, des cuisines ». *Anthropology of Food in Information sur les Sciences Sociales*. Vol 35 n°1. Mars 1996. pp 139-194.

Aubaile-Sallenave F. 1998. "Alimentacion mediterranea y color. La alimentación arabe". in A. Barusi, F.X. Medina y G. Colesanti (eds) *El color en la alimentación mediterranea*. Barcelona, Inst. Catala de la Mediterrania pp 66-88.

Aubaile-Sallenave F. 1999. « Aliments fermentés dans les cultures arabo-musulmanes ». in *Ferments en folie* sous la direction de Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle. Fondation Alimentarium Nestlé.

Aubaile-Sallenave F. 2000. « Une image moderne de la cuisine méditerranéenne. » Chapitre 2. In *Alimentation et Nourriture autour de la Méditerranée*. Padilla M (dir). Editions Karthala CIHEAM.

Aubaile-Sallenave F. 2002. « Les légumes dans le monde méditerranéen ». Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon vol 2. *Plantes, sociétés, savoirs, symboles*. Matériaux pour une ethnobotanique européenne. Les cahiers de Salagon numéro 10.

Augé Marc, 1992. *Non-lieux. Introduction à une anthropologie sur la modernité*. Paris Seuil.

Augé Marc, 1994. *Pour une anthropologie des mondes contemporains*. Paris Aubier.

L'abécédaire de l'Islam 2000. Flammarion Yves Thoraval.

Bachta M.& Gherzi G. 2004. *Agriculture et alimentation en Méditerranée. Les défis de la mondialisation*. Montpellier CIHEAM- IAMM.

Bahloul Joëlle, 1983. *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*. Editions a.m. métailié.

Badot Olivier, 2002. « Esquisse de la fonction social de Mac Donalds à partir d'une étude ethnographique. Modernismes et transgression ». in Palomares E, Desjeux D. & Garabua Moussaoui I. (eds) *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan.

Baert Patrick 1998. *Social Theory in the Twentieth Century*. New York University Press.

Balta Paul, 2004. *Boire et Manger en Méditerranée*. Collection L'Orient Gourmand. Sindbad. Actes Sud.

Barou Jacques, 1997. « Dis-moi ce que tu manges... » in *Ethnologie Française XXVII,1. Pratiques alimentaires et identités culturelles*.

Barrou Jamal, 2007. Intervention dans le colloque tenu au Sénat le 12 juillet 2007 "Europe et Orient, dialogues avec l'islam". Actes du colloque sous le patronage de Christian Poncelet.

Barthe-Deloizy Francine (dir) 2008. *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire*. D'autre part. Editions Bréal.

Barthes Roland, 1961. « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales : Economies, Sociétés, Civilisations* pp 977-986.

Bataille-Benguigui M.C. & Cousin F. (eds) 1996. *Cuisine, Reflets des sociétés*. Editions Sépia. Paris.

Baurain Paul, 1930. *Alep, autrefois, aujourd'hui, Alep à travers l'histoire*. Population et cultes. La ville. Les ressources. La vie publique. La vie privée, Librairie Castoux, Alep.

Bayat Asef, 2001. "Studying Middle East Societies : imperatives and modalities of thinking comparatively". *MESA Bulletin*. Volume 25-2.

Becker Howard S. 2004 [1986] *Ecrire les Sciences Sociales. Commencer et terminer son article, sa thèse ou son livre*. Editions Economica.

Ben Slama Fethi, 1998. « Le voile de l'islam » in *La virilité en Islam*. (dir) F. Ben Slama & N. Tazi. Cahiers Intersignes numéros 11-12. Printemps 1998. Editions de l'Aube.

Ben Slama F. 2007. « islam » définition in *Dictionnaire du Corps* sous la direction de M. Marzano. Collection Quadrige Dico Poche. Editions PUF.

Bendjelid Abed, 1997. « Anthropologie d'un nouvel espace habité : enjeux fonciers et spatialités des classes moyennes à Oran et sa banlieue (Algérie) » in *Insaniyat* N° 2 Automne 1997 : *Espace habité. Vécus domestiques et formes d'urbanité*.

Benkheira Mohamed Hocine, 2000. *Islâm et interdits alimentaires*. Editions Pratiques Théoriques. Presses Universitaires de France.

Bellah Robert, 1987. *Individualism and Commitment in American Life*. Reddings on the themes of Habits of the Hearth. Coll. Harper and Row.

Bennani-Chraïbi Mounia, 2000. « Youth in Morrocco: An indicator of a changing Society". in Roël Meijer (ed) *Alienation or Integration of Arab Youth. Between Family, State and Street*. ed. Curzon.

Bessis Sophie, 2007. *Les Arabes, les femmes et la liberté*. Albin Michel.

Bianquis Anne-Marie & Al-Dbiyat Mohamed, 1995. « La population syrienne : un tournant démographique méditerranéen ». pp 81-90.

Bianquis Anne-Marie (dir) 1993. *Damas, miroir brisé d'un Orient arabe*. Série Monde. H.S. n° 65. Editions Autrement.

Blanchard Melissa, 2008. *Les chemins de l'autonomie. Migrantes sénégalaises à Marseille*. Thèse de doctorat de sociologie. Université d'Aix Marseille I. Sous la direction de M. Peraldi.

Blundo Giorgio & Olivier de Sardan Jean-Pierre, 2003. *Pratiques de la description*. Enquête Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.

Boëtsch G, 2005. « L'obésité dans les sociétés occidentales, le pondérisme entre normes biomédicales et représentations sociales ». *Lettre scientifique de l'IFN* n° 110.

Boëtsch G, Chapuis-Lucciani N, Chevé D. 2006. *Représentations du corps. Le biologique et le vécu. Normes et normalité*. Editions Presses Universitaires de Nancy. Collection Epistémologie du corps.

Boëtsch G, Chevé D. 2000. *Le corps dans tous ses états*. Paris CNRS Editions.

Boëtsch Gilles & Hubert Annie (dir) 2007. *L'alimentation en montagne*. Editions des Hautes-Alpes.

Boissière Thierry, 2005. *Le jardinier et le citadin. Ethnologie d'un espace agricole urbain dans la vallée de l'Oronte en Syrie*. Ifpo Damas.

Bonte Pierre, 1994. « Manières de dire ou manière de faire : peut-on parler d'un mariage « arabe » ». in Bonte P (dir.) *Epouser au plus proche*. Editions EHESS pp 371-398.

Borel France, 1992. *Le vêtement incarné, les métamorphoses du corps*. Editions AGORA.

Bottero Jean, 2002. *La plus vieille cuisine du monde*. Editions Louis Audibert.

Bourdieu Pierre, 1993. « Youth is just a Word ». Chap. 12 (pp 94-102) in *Sociology in Question*. Editions Sage.

Bourdieu P. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Collection « Le sens commun » Aux Editions de Minuit.

Bourdieu P. 1972. *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Genève Droz.

Bourguiere A, Klapish-Zubra C, Segalen M, Zonabend F. 1986. *Histoire de la famille*. Vol II Armand Colin.

Boutaleb Assia & Farag Imane, 2008. « Jeunes femmes et jeunes hommes en Egypte ; données chiffrées et problématiques socio-économiques ». in Cahier Spécial « Jeunesse ». Lettre du Bureau Moyen-Orient. Numéro 48- 2^{ème} trimestre 2008. Agence Universitaire de la Francophonie.

Bouvier Pierre, 2005. *Le lien social*. Folio Essais Inédit. Editions Gallimard.

Brillat-Savarin Jean-Anthelme, 1841. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*. Vienne Manz Editeur.

Bromberger Christian, 1985. « Identité alimentaire et altérité culturelle dans le Nord de l'Iran : le froid, le chaud, le sexe et le reste ». in Pierre Centlivres. *Identité alimentaire et Altérité Culturelle*. Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie de Neuchatel.

Bromberger C, Duret P, Kaufman J-C, Le Breton D, de Singly F, Vigarello G. 2005. *Un corps pour soi. Pratiques physiques et société*. Editions PUF.

Caillé Alain, 2007. *Anthropologie du don*. La Découvert/ Poche.

Callot Olivier, 1984. *Huileries de Syrie du Nord, Généralités sur l'olivier et géographie de la Syrie du Nord*. Paris, Librairie Orientaliste Paul Geuthner.

Carlier Marine 2007. Du quartier Azîziyyé à l'espace-monde. Une identité à l'épreuve. Les élites chrétiennes d'Alep, entre ancrage et mobilités. Mémoire de maîtrise sous la direction de K. Bennafla. Université de Lyon.

Caro Denise, 2006. « Image corporelle. L'évolution des critères de beauté et de santé ». in Quotidien du Médecin mars 2006 pp 29-30.

Cazes-Valette Geneviève (dir) 2007. *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Les Cahiers de l'Ocha numéro 11.

Chachaty Nour 2005. Le planning familial et les droits en matière de reproduction. Le cas de la Syrie. Diplôme de 2^e cycle Ethique des Droits de l'Homme. Campus Numérique CODES (Campus Ouvert Droit, Ethique et Société) Université de Nantes, Agence Universitaire de la Francophonie.

Chebel Malek, 1982. *Le corps dans la tradition au Maghreb*. PUF. Paris.

Chebel M. 2002. *Le sujet en Islam*. Editions du Seuil.

Chelhod Joseph, 1955. *Le Sacrifice chez les Arabes*. Paris Presses Universitaires de France. Bibliothèque de sociologie contemporaine pp 186-196.

Chouet A. 1995. L'espace tribal alaouite à l'épreuve du pouvoir. Maghre-Mashreq 147.

Chiffolleau Sylvia (dir) 2007. *La Syrie au quotidien. Cultures et pratiques du changement*. Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée numéro 115-116. Edisud.

Comeau Geneviève (dir) 2001. *Le Corps. Ce qu'en disent les religions*. Les Editions de l'Atelier.

Conférence du Cénacle. Le cénacle Libanais. « Crise de la Jeunesse Libanaise ». Institut Géographique de Beyrouth. (L'année n'est pas précisée sur le fascicule).

Corbeau Jean-Pierre et Poulain J-P. 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Editions Privat/ OCHA, Toulouse.

Corbeau J-P 2008 « Casser la croûte... pour une « incorporaction » jubilatoire. In *Le Corps Mangeant*. Revue Corps numéro 3. Editions Dilecta.

Corbin A, Courtine JJ, Vigarello G, 2005. *Histoire du Corps. Les mutations du regard. Le XX^e siècle*. (vol. III). Paris Editions Le Seuil.

Courbage Youssef, 1994. « Evolution démographique et attitudes politiques en Syrie ». Populations 3 pp 725-750.

Courbage Y. 2007. « La population de la Syrie : des réticences à la transition démographique ». Chapitre 2 in *La Syrie au Présent. Reflets d'une société*. Dupret B, Ghazzal Z, Courbage Y, Al-Dbiyat M (dir)/ pp 179-213. Sindbad. Actes Sud.

Cunin Elisabeth & Hernandez Valéria A. 2007. « De l'anthropologie de l'autre à la reconnaissance d'une autre anthropologie ». Journal des Anthropologues n° 110-111. pp 9-25.

David Jean-Claude, 1980. « Alep » in *La Syrie d'aujourd'hui*, ouvrage collectif aux Editions du CNRS. Centre d'Etudes et de Recherches sur l'Orient Arabe. pp 385-405.

David J-C. 1990. « L'espace des chrétiens d'Alep. Ségrégation et mixité, stratégies communautaires (1750-1950). Revue du monde musulman et de la Méditerranée. Numéro 55-56. Aix en Provence.

David J-C, 1996. « Les territoires des groupes à Alep à l'époque ottomane, cohésion urbaine et formes d'exclusion 1600-1899 ». Revue du Monde Musulman et de la Méditerranée. Vol 79-80. pp 225-254.

David J-C. 1997. « Le café à Alep au temps des Ottomans » in *Cafés d'Orient revisités*. Desmet Grégoire M-H et Georgeon F (dir). Editions CNRS Ethnologie.

David, J-C. 1998. « La cuisine, le manger à Damas » in *Damas, miroir brisé d'un Orient arabe*. Bianquis A-M (dir). Série Monde. H.S. n° 65. Editions Autrement.

David J-C & Degeorge G. 2002. *Alep*. Collection Patrimoine et Civilisation. Flammarion Paris.

David J-C & Delpal C. 2003. *Alep, passage vers l'Orient*. Collection Cité Images ; Lyon.

Deguillhem Randi, 1997. « Les cafés à Damas (XIX°-XX° siècles) » in *Cafés d'Orient revisités*. Desmet Grégoire M-H et Georgeon F (dir). Editions CNRS Ethnologie.

Deguillhem R. Ilbert R. (ed/dir) 1998. Individu et société dans le monde méditerranéen musulman. Questions et sources. Fondation Européenne de la Science. Imprimerie Paul Roubaud. Aix en Provence.

Delaballe Anne, 2006. Les nourritures du partage et de la discorde. Etude des relations intercommunautaires entre bouddhistes et musulmans du Ladakh au travers de l'analyse des échanges alimentaires. Thèse de doctorat nouveau régime en ethnologie et anthropologie sociale. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Sous la direction de Françoise Sabban.

Delaballe A. 2007. L'alimentation comme outil d'analyse des relations sociales : le cas des musulmans bouddhistes du Ladakh (Himalaya indien) in *L'alimentation en montagne*. Actes du Colloque sous la dir. G. Boëtsch et A. Hubert. Edition des Hautes Alpes.

Desjeux D. Jarvin M. & Taponier S. ed (1999). Regard anthropologique sur les bars de nuit. Espace et sociabilité. SHS L'Harmattan.

Desmet-Grégoire Marie-Hélène & Georgeon François, 1997. *Cafés d'Orient revisités*. CNRS Ethnologie.

Desmullier Delphine, 2006. Alep et son espace rural environnant. Le rôle des activités liées à l'agriculture. Université de Nanterre Paris X. Master de recherche Mondialisation et dynamiques rurales comparées. Sous la direction de M. Lavergne.

Dessouki Ali 2006 Introduction in *Changing among youth values* edited by S. Hegazy and Elke Kaschl Goethe Institute.

Dick Ignace, 2005. *Chrétiens en Syrie. Héritiers de l'Eglise antique au cœur de l'Islam et à la pointe de l'œcuménisme*. Troisième édition revue et augmentée, à Alep.

Doi Takeo, 1993 [1985]. *L'endroit et l'envers*. Editions Philippe Piquier.

Dore-Audibert Andrée & Khodja Souad (dir) 1998. *Etre femme au Maghreb et en Méditerranée. Du mythe à la réalité*. Editions Karthala.

Douaihy Chawqi, 1992. « Etre hors la ville dans la ville : les cafés de Hamra » in Les cahiers du Cermoc numéro 8. *Du Privé au Public, espaces et valeurs au Proche-Orient*.

Douglas Mary, 1992. *De la souillure. Etudes sur la notion de pollution et de tabou*. Editions La Decouverte.

Douglas M, 1998. *La pureté du corps*. Terrain 31. pp 5-10.

Douglas M. ed. *Constructive Drinking. Perspectives on drink from Anthropology*. Cambridge University Press, Paris MSH, 1987.

Drieskens Barbara 2006. « L'art de le dire. Une réflexion méthodologique sur les histoires de Djinn et autres sujets ». in Egypte monde arabe numéro 3. : *Terrains d'Egypte, anthropologies contemporaines*, sous la direction de Vincent Battești et Nicolas Puig. Editions du Cedej.

Droz-Vincent Philippe, 2007. « L'insertion régionale de la Syrie » in La Syrie au Présent. reflets d'une société. Sindbad, éditions Acte Sud. sous dir. Dupret & coll.

Duby Georges & Aries Philippe (dir) 1987. *Histoire de la vie privée. De la première guerre mondiale à nos jours*. Editions Seuil.

Dumont Louis, 1983. *Essai sur l'individualisme. Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*. Essais Point. Editions du Seuil.

Dupret B, Ghazzal Z, Courbage Y, Al Dbiyat M (dir) 2007 . *La Syrie au présent, reflets d'une société*. Sindbad, éditions Acte Sud.

Dupret-Schepens Catherine 2005. Etude anthropobiologique de populations syriennes. Mémoire de master de recherche en anthropologie biologique. Université de la Méditerranée. Marseille.

Durkheim Emile 1985. *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*. 7^{ème} édition, Paris Quadrige/Presses Universitaires de France.

Elias Norbert, 1973. *La civilisation des mœurs*. Paris Calmann-Levy.

Essid Yassine, 2000. « Le bonheur des mangeurs d'olives » in Quantara numéro 36. Boire et manger en Méditerranée.

Essid Yassine (dir) 2000. *Alimentations et pratiques de table en Méditerranée*. Maisonneuve et Larose. Paris.

Faour Muhammad, 1980. « The Silent Revolution in Lebanon : Changing Values of the Youth ».

Fargues Philippe, 1986. Le monde arabe: la citadelle domestique. In Histoire de la famille vol II. Bourguiere A, Klapish-Zubra C, Segalen M, Zonabend F. (dir). Armand Colin.

Fischler Claude, 1998. *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Editions Odile Jacob.

Fischler C & Masson E, 2008. *Approche comparative transculturelle du rapport à l'alimentation*. Cholé-Doc. Numéro 107. Mai-Juin 2008.

Flandrin Jean-Louis, 1984. *Familles. Parenté, maison, sexualité dans l'ancienne société*. Editions Seuil Univers Historique.

Flandrin J-L & Cobbi Jane, 1999. *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Paris, éditions Odile Jacob.

Flandrin J-L. 2000. « Les frontières des l'interdit » in Quantara numéro 36. Boire et manger en Méditerranée.

Fouad M. & Maziak W, 2007. « Les problèmes de santé publique : le cas d'Alep ». in *La Syrie au présent, reflets d'une société*. Sindbad Actes Sud.

Galesne Nathalie, 2002. *Syrie Eclats d'un mythe*. Actes Sud.

Galland Olivier, 1984. *Les jeunes*. Editions La découverte. Paris. Collection Repère numéro 27.

Galland O. 1990. « Un nouvel âge de la vie » Revue française de Sociologie XXXI-4.

Galland O. 1997. *Sociologie de la jeunesse. L'entrée dans la vie*. Armand Colin. Collection U Sociologie. [première édition en 1991]

Gallan O. & Cavali A. (dir.) 1993. *L'allongement de la jeunesse*. Arles Editions. Actes Sud. Traduction française Youth in Europe. Londres New-York Pinter 1995.

Garabua-Moussaoui Isabelle 2001 « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social ». *Anthropology of Food* n° 0. April 2001.

Garabua-Moussaoui I, Palomares E, Desjeux D (eds) 2002. *Alimentations contemporaines : Dossier de Sciences Humaines et Sociales*. L'Harmattan. Paris.

Garrigues-Cresswell Martine & Martin Marie-Alexandrine, 1998. « L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire ». in *Dynamique des pratiques alimentaires*. Techniques et Culture. Editions de la Maison des Sciences de l'Homme. Paris.

Garine Igor de, 1971. « La nourriture ne sert pas qu'à s'alimenter ». Extrait de Ceres. Revue FAO.

Garine, I de. 1989 « Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de tables » in Histoire des mœurs, tome 1. Paris Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade.

Garine de I. 1991. « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité ». in *Ecologie Humaine* vol VI n° 2.

Gillot Gaëlle 2008. « Se verdier les yeux et respirer le printemps. Le pique-nique au Moyen Orient » in *Le pique-nique ou l'éloge d'un bonheur ordinaire*. Barthe-Deloizy Francine (dir) 2008. D'autre part. Editions Bréal.

Goode W. 1963. *World Revolution and Family Patterns*. New York: The Free Press.

Goody Jack, 1982. *Cooking, Cuisine and Class : a Study in Comparative Sociology*. Cambridge Press University.

Goody J. 1999. *L'Orient en Occident*. La librairie du XX^e siècle, Editions du Seuil.

Hadjar Abdallah 2005. Monuments historiques d'Alep. édité et publié par l'Automobile et Touring Club de Syrie.

Haudricourt, André-Georges & Hédin Louis, 1943. *L'homme et les plantes cultivées*. Paris Gallimard.

Halici Nevin, 2005. *Sufi Cuisine*. Saqi edition. London.

Hivernel Jacques, 2002. « La Madâfa de Bab al-Narab, un repaire dans la ville, un relais dans l'espace ». in *Espaces modes d'emploi* numéro 108-109. Collection *Espaces et Société* L'Harmattan.

Hubert Annie, 1985. *Le pain et l'olive. Aspects de l'alimentation en Tunisie*. Editions du CNRS.

Hubert A. 1999. « Autour d'un concept : l'alimentation méditerranéenne », dans *Dynamique des pratiques alimentaires*, Techniques et Culture, n° 31- 32. pp 153-160.

Hubert A & Estager M-P, 1999. « Anthropologie de l'alimentation, quelle utilité pour la nutrition humaine? » in *Comportement Alimentaire. Les Cahiers de la Nutrition et de la Diététique*, 34, 5.

Hubert A, 2000. « Alimentation et Santé : La science et l'imaginaire ». in *Cahier de Nutrition et de Diététique*. 5. pp 353-356.

Hubert A, 2000. « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? » in *Revue des Sciences Sociales*, numéro 27. *Révolution dans les cuisines*.

Hubert A. 2000. « Du ceps pesant au corps léger, une approche anthropologique des formes » in *Le corps dans tous ses états. Regards anthropologiques*.dir. G. Boëtsch et D. Chevé.editions du CNRS.

Hubert A, 2001. « Systèmes agroalimentaires localisés. Réflexions d'une anthropologue ». in *Etudes Recherche Système Agraire et Développement*, 32.

Hubert A, 2004. *Corps de femmes sous influence : Interroger les normes*. Cahiers de l'OCHA numéro 10.

Hubert A, 2008. *La santé est dans votre assiette*. Editions érès. Collection « Même pas vrai ».

Ibn al'Adim (XIII^e siècle), 1976. *Al wusla ila l'habib fi Wasf al-Tayyibat wa l'Tib*, 2 volumes. Aleppo : Daryat al-Khatib.

Ibn Sayyâr al-Warrâq, *Kitâb al-tabîkh*, édité par Kaj Öhrnberg et Sahban Mroueh, Helsinki, 1987.

Ibn Arabî, les Gemmes de la sagesse (Fuçûs al-hikam), traduction française sous le titre La Sagesse des prophètes par T. Burckhardt, Albin Michel 1974.

Ibrahim Barbara & Wassef Hind, 2000. "Caught between two worlds: Youth in the Egyptian hinterland". Chapter Nine. in *Alienation or Intergration of Arab Youth. Between family, state and street*. Meijer R. (dir) Corzon Editions.

Journal des Anthropologues 2006. Numéro 106-107. Des normes à boire et à manger, production, transformation et consommation des normes alimentaires.

Jouve Marie-Hélène, 2000. « Consommation et pratiques alimentaires en Syrie » in *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Padilla M. & Oberti B. (dir). Karthala.

Kabbani Nader Khotary Ekta. 2005 « Youth Employment in the MENA Region : A situational Assesment », Social Protection Discussion Paper number 534. The World Bank, Washington DC.

Kabbani Nader, Kamel Noura, 2007. Youth Exclusion in Syria : Social, Economic and Institutional Dimensions. Wolfensohn Center for Development. Dubai School of Government.

Kanafani-Zahar A, 1994. *Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*. Paris éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

Kanafani Zahar A. 1999. *Le mûrier et le mouton. Rituel du sacrifice dans la montagne libanaise*. Ethnologies Controverses.

Kanafani-Zahar Aïda, 2000. « Fêter en douceur: les pâtisseries calendaires maronites et chiites à Hsoun ». in *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée* sous dir. Padilla M. & Oberti B. Karthala.

Kanafani Zahar A, 2004. *Liban : le vivre ensemble. Hsoun, 1994-2000*. Editions Geuthner.

Kaufmann Jean-Claude, 2005. « Le corps dans tous ses états : corps visible, corps sensible, corps secret » in *Un corps pour soi*. Bromberger C et collectif. Pratiques physiques et société. PUF.

Kawakibi Salam, 2001. « Etre Jeune en Syrie aujourd'hui » in revue Faits et Projets.

Kawakibi S, 2005. « La transmission des valeurs modernes » in Dialogues avec autrui, se questionner sur soi-même. *L'Islam et le christianisme, éducation et progrès*. UNESCO Konrad Adenauer Stefan. Tunis, 26-27. sept 2005.

Khawaja Marwan, 2002. « Internal migration in Syria : findings from a national survey » FAFO-report 375, Oslo, Norway : FAFO Institute for Applied International Studies.

Khawam R. 1970. *La cuisine Arabe*. Paris Phebus.

Krüger Helga, 1994. « La prolongation de la durée de la jeunesse est un phénomène différencié selon les sexes ». In Gérard Mauger, René Bendt, Christian von Wolffersdorff (eds) *Jeunesses et Sociétés*. Paris 78-94.

Laabi Abdelatif, 2002. *Le fond de la jarre*. Gallimard Paris 2002.

Lacroix Hugo, 2007. « Habitat », définition in le *dictionnaire du Corps* Marzano M. (dir). Editions PUF.

Lafon Michel, 1982. *Prières et Fêtes musulmanes*, Ed du Cerf, Paris.

Lamartine (de) Alphonse, 1835. *Voyage en Orient*. Gosselin Paris.

Landowski Paul, 1999. *Le temple de l'homme*. Musée des Beaux Arts de Paris.

Lange Katharina, 2006. « Economic change and Income-generating Practices of Rural Youth in Northern Syria ». in *Changing values among youth. Examples from Germany and the Arab World*. under dir. Sonja Hegasy & Elke Kaschl. (ZMO-Studien; 22). Berlin: Hans Schiler.

Lardrière Paul, 1991. *Biomédecine et devenir de la personne*. Collection « Esprit » Seuil.

Lazorthes Guy, 1996. Sciences Humaines et sociales. *L'homme, la société et la médecine*. (3^e édition). Collection Abregés. Editions Masson.

Le Breton David, 1982. « Corps et symbolique sociale ». Cahiers internationaux de sociologie. LXXIII.

Le Breton D, 2000. *Anthropologie du corps et modernité*. Paris PUF.

Lepape Yannick, 2008. « Beauté/Laideur » article in *Dictionnaire du Corps* éditions du CNRS Andrieu B. & Boëtsch G. (dir).

Lepovetsky G. 1983. *L'ère du vide. Essai sur l'individualisme contemporain*. Paris Editions Gallimard.

Lescot Roger, 1975. *Enquête sur les Yezidis du Syrie*. Beyrouth. Institut Français de Damas.

Lévi Strauss Claude, 1965. *La pensée sauvage*. Editions Plon.

Lévi-Strauss C. 1966. *Du miel aux cendres. Mythologiques*. Editions Plon.

Lieutaghi, Pierre, 1966. *Le Livre des bonnes herbes*. Mane, Editions Robert Morel.

Lieutaghi P. 2004. *Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux*. Actes Sud.

Loirault Michel, 1994. *Pour connaître les fêtes : Judaïsme, Christianisme, Islam*. Editions Cerf.

Longuenesse Elisabeth 2001. « La Syrie aujourd'hui » in Guides Bleus sous dir. I. Jeuge Maynard. Hachette Livres.

Maalouf Amin, 1998. *Les Identités meurtrières*. Collection Le livre de Poche. Editions Grasset.

Macbeth Helen & Mac Clancy (ed.) 2004. *Researching food Habits. Methods and Problems*. In the Anthropology of Food and Nutrition Collection. Berghan Books New York.

Maffesoli M. 2003. *Notes sur la postmodernité. Le lieu fait lien*, Paris, Editions du Félin/Institut du Monde Arabe.

Mahdi Ali Akbar (ed.) 2003. *Teen life in the Middle East*. Westport/London.

Malamoud Charles, 1996. « Alimentation et pureté dans l'Inde ancienne ». In *Pensées magique et alimentation aujourd'hui*. Actes du Colloque. Les cahiers de l'OCHA numéro 5. pp 32-35.

Malassis Louis, 1994. *Nourrir les hommes*. Editions Flammarion. Paris.

Mardam Bey Farouk, 1998. *Les chroniques de Ziryâb*. Sindbad- Actes Sud.

Mardam Bey Farouk & Sanbar Elias, 2005. *Etre arabe*. Entretiens avec Christophe Kantcheff. Sindbad Actes Sud.

Mardam Bey F (dir) 2005. *France -Arabies*. adpf-MAE-IMA.

Mardam Bey F. & Bistolfi R. 1999. *Le traité du pois chiche*. Actes Sud collection l'Orient Gourmand.

Martin Munoz Gema, 1999. *Islam, Modernism and the West*. London: IB Taurus.

Martin Munoz G, 2000. "Arab youth today: the generation gap, identity crisis and democratic deficit". in *Alienation or Integration of Arab Youth. Between Family, State and Street*. Roel Meijer (dir) ed. Curzon.

Marty-Marinone Evelyne. *La cuisine familiale syrienne*. Publisud. Collection Cuisine du Monde.

Marzano Michela (dir) 2007. *Dictionnaire du Corps*. Collection Quadrige, Dicos Poche. Editions PUF.

Massey Doreen, 1996. *Space, place and Gender*. Polity Press.

Massey D, 1998. « The spatial construction of youth cultures ». In Shelton Tracay et al. Ed. *Coll Paces*, Routledge.

Massey D. 1993. « power geometry and a progressive sense of place » in J. Bird, B. Curtis, T. Putnam, G. Robertson and L. Tickner, *Mapping the Futures: Local Cultures, Global Change*. London, Routledge. pp 55-69.

Maurizio, A. 1932. *Histoire de l'Alimentation*. Payot Paris.

Mauss Marcel, 1950. *Sociologie et anthropologie*. Editions PUF. Quadrige.

Mauss Marcel, 1934. « Les techniques du corps ». Collection : Les classiques des Sciences Sociales.

Mayeur-Jaouen Catherine (dir) 2006. Le corps et le sacré en Orient musulman. Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée. Numéro 113-114. Edisud-Série Histoire.

Medina F. Xavier, 2004. « Tell me what you eat and you will tell me who you are” Methodological notes on the interaction between researcher and informants in the Anthropolgy of Food.

Meijer Roel, 2000. *Alienation or integration of Arab Youth. Between Family, State and Street*. Corzon Editions.

Meliouh Fouzia & Tabet-Aouel Kheïra, 1997. “Confort féminin et pratiques domestiques dans une ville de l’Atlas saharien algérien (Biskra) » in *Insaniyat N° 2 : Espace habité. Vécus domestiques et formes d’urbanité*. Automne 1997.

Merleau-Ponty Maurice, 1964. *Le visible et l’invisible*. Editions Gallimard.

Merleau-Ponty M. 1960. *Signes*. Folio Essais. Gallimard.

Meslin Michel, 2000. « Le cercle des jeûneurs ». In La gastronomie à travers les âges. L’art du bien manger. Nouvel Observateur Hors-Serie. Page 37.

Mermier Franck (dir) 2003. *Mondialisation et nouveaux medias dans l’espace arabe*. Maisonneuve et Larose/MOM Collection « Orient Méditerranée. Paris/Lyon.

Migliorino Nicola, 2007. « Kulna Suryin? The Armenian community and the state in contemporary Syria”. in Chiffoleau (dir) 2007. *La Syrie au quotidien. Cultures et pratiques du changement*. Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée numéro 115-116. Edisud.

Mitchell Timothy, 1991. *Colonising Egypt*. 2nd edition Berkeley. University of California Press.

Moghadam Valentine, 2005. “Patriarchy in Transition : Women and the Changing Family in the Middle East”. *Journal of Comparative Family Studies*, 32 (2).

Montigny Anie, 1998. « Retour à la tradition au mois du Ramadan » in *Dynamique des pratiques alimentaires*. Techniques et culture. Edition de la Maison des Sciences de l’Homme.

Mounier Pierre, 2001. *Pierre Bourdieu, une introduction*. Agora Pocket. La découverte.

Nisbet Robert 1970. *The Social Bond*. Library of Modern Thinking/ Hardcore.

Olivier de Sardan Jean-Pierre, 1995. « La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie ». *Enquêtes* numéro 1. Revue de la Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales. pp 71-100.

Olivier de Sardan J-P. 2005. « Observation et description en socio-anthropologie » in *Pratiques de la description*. Revue Enquête Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales. Blundo G & Olivier de Sardan J-P (dir).

Ollivry Florence, 2006. *Les secrets d'Alep. Une grande ville arabe révélée par sa cuisine*. Sindbad. Actes Sud Collection l'Orient Gourmand.

Ouvrage collectif. 1980 *La Syrie d'aujourd'hui*. Editions du CNRS. Paris.

Padilla Martine et Oberti Bénédicte (dir.) 2000. *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*. Editions Karthala.

Padilla M, Aubaille-Sallenave F, Oberti B. ?. *Eating behaviour and culinary practices in Mediterranean Diet and Health*. Coordinated by AGROPOLIS Montpellier John Libbey Eurotext Editors.

Pagézy Hélène, 1978. « Cuisine et Biologie ». Paris, ASEMI volume IX : pp 1-24.

Parchemin François. 2006. Quel sol sous ce cèdre ? Mémoire d'institut d'études politiques Sous la direction de Vincent Geisser. Université de Droit, Economie et des Sciences d'Aix-Marseille.

Parsons Talcott. 1960. *Structure and process in Modern Society*. Ed. Free.Pr.

Percq 1998 « L'utopie du coin de la rue » dans Projets n° 253 p 55-60

Peschin Annah 2008. Construction culturelle et sociale du corps virtuel dans le domaine scientifique, industriel et médical. Mémoire de M2 Université de la Méditerranée. Marseille. Sous dir. de G. Boëtsch.

Pfersmann Otto, 2007. « La Beauté », in *Dictionnaire du Corps Marzano* (dir). Quadrige Dicos Poche Editions PUF.

Pitrat Michel & Foury Claude, 2003. *Histoires de légumes, des origines à l'orée du XXI^e siècle*. Editions INRA.

Pline l'Ancien, 1952. Histoire Naturelle. Livre VIII, traduit et commenté par A. Ernout, Belles Lettres.

Poulain Jean-Pierre, 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Sciences Sociales et Santé. PUF.

Programme des Nations Unies pour le développement, 2002. Arab Human Development Report 2002. Creating Opportunities for Future Generations, New York 168 pages.

Queneau Raymond & Queval Jean, 1949. *Les rendez vous de Juillet*. Editions Chavane.

Rashad Hoda, Magued Osman and Farzaneh Roudi-Fahimi. 2005. « Marriage in the Arab World ». Population Reference Bureau, Washington DC.

Raymond André, 1998. *La ville arabe, Alep à l'époque ottomane (XVI^e - XVIII^e siècles)*. Institut Français de Damas.

Recolin Virginie, 2006. *Introduction à la danse orientale. Pratique du mouvement spiral*. Univers musical. L'Harmattan.

Regnier Faustine, 2004. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'autre*. Collection Le lien social. PUF Paris.

Roden Claudia 1986. *A New Book of Middle Eastern Food*, Harmonds worth: Penguin.

Rodent C. 2003. *Le livre de la cuisine juive*. Vivre le temps. Flammarion.

Rodinson Maxime 1949. *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*. Revue des Etudes Islamiques. pp 95-165.

Hommage à Maxime Rodinson. *Le cuisinier et le philosophe*. Etudes d'ethnographie historique du Proche -Orient réunies par Jean-Pierre Digard. Editions Maisonneuve et Larose. 1980.

Ruffin Jean-Christophe, 2001. *Rouge Brésil*. Collection Blanche. Gallimard.

Ruhlman Sandrine 2006. *Des prémices et du fond*. Etude sur les pratiques alimentaires mongoles. Thèse de doctorat en ethnologie et anthropologie sociale. EHESS Paris. Sous la direction de F. Sabban.

Russel Alex, [1794]. *The natural history of Aleppo*. Londres GG and J Robinson. Pater-Noster-row.

Sabban Françoise, Aymard Maurice, Grignon Claude, 1993. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris. Institut National de la Recherche Agronomique.

Saint Exupéry Antoine (1948). *Citadelles*. Editions Gallimard.

Salamandra Christa, 2004. *A new old Damascus. Authenticity and Distinction in Urban Syria*. Bloomington, Indiana University Press, 199 p.

Sanagustin Floréal, 1985. « Matière médicale traditionnelle à Alep » in Bulletin d'Etudes Orientales. Tome XXXV. Institut Français de Damas.

Sauner-Leroy Marie-Hélène, 1997. « Les traditions culinaires de la Méditerranée : modèles, emprunts, permanences » in *L'Anthropologie et la Méditerranée*, actes du colloque d'Aix en Provence. Maisonneuve et Larose.

Sauner Leroy M-H, 1995. *Evolution des pratiques alimentaires en Turquie : analyse comparative*. Klaus Schwarz Verlage- Berlin.

Sauvaget Jean, 1933. « Les perles choisies d'Ibn ach-Chinha » Matériaux pour servir l'histoire de la ville d'Alep. Mémoire de l'Institut français de Damas, Beyrouth.

Sauvaget J, 191. *Alep, essai sur le développement d'une grande ville syrienne, des origines au milieu du XIX^e siècle*. Volume I. Paris.

Sauvegrain S-A & Elian M. 2008. « Jeunesse alépine, partir ou rester » in Bulletin Spécial Jeunesse au Moyen-Orient. Lettre BMO numéro 48. Agence Universitaire de la Francophonie.

Sauvegrain S-A & Al-Bache N. 2007. « Du dedans au dehors, la cuisine à Alep » in *La Syrie au Présent. Reflets d'une société*. Editions Actes Sud. Dupret B. & coll. (dir).

Sauvegrain S-A, Ollivry F. & Khalil Z. 2007. « Le Kurde et la montagne, au Coeur des oliviers » in *L'alimentation en montagne*. Actes du Colloque. Boëtsch & Hubert (dir). Editions des Haute Alpes.

Schilder Paul. 1968. *L'image du corps*. Gallimard.

Segalen Martine (dir), 1984. *L'autre et le semblable*. Editions CNRS plus - Presses du CNRS.

Seurat Marie, 1988. *Les corbeaux d'Alep*. Editions Folio- Gallimard.

Seurat Michel, 1980. « Les populations, l'Etat et la société ». in *La Syrie aujourd'hui* (coll) Editions du CNRS. Centre d'études et de recherches sur l'Orient arabe.

Simonsen Jorgen Baek, 2005. *Youth and Youth Culture in the contemporary Middle East*. Proceedings of the Danish Institute in Damascus. III.

Singly (de) François, 2005. « Le soi dénudé : sur l'inscription corporelle de l'identité intime ». in *Un corps pour soi*. Bromberger C. et collectif. Pratiques physiques et société. PUF.

Singly (de) François, 2000. *Le soi, le couple, la famille*. Paris Nathan.

Sormann Guy, 2003. *Les enfants de Rifaa. Musulmans et modernes*. Le livre de Poche.

Statistiques Annuelles Agricoles pour la Syrie. 2002. Rapport National du Ministère de l'Agriculture de la République Arabe Syrienne. Document disponible à l'ICARDA, Alep.

Syrie. Guides Bleus. 2001. Collection Hachette. Rédaction générale de Serge Bathendier.

Talbi Mohamed. 2005. *Réflexion d'un musulman contemporain*. Editions Fennec Poche Essai.

Taïeb Hannah Dais, Bekkar Rabia & David Jean-Claude (dir) 1994. *Espaces publics, Paroles publiques au Maghreb et au Machrek*. L'Harmattan. Comprendre le Moyen Orient.

Terrain Numéro 29. 1997 *Vivre le temps*. Editions des Ministères de la Culture et de la Communication.

Terre, planète des épices. 1990. Catalogue de l'exposition. Marseille.

Thévoz M. 1996. *Le miroir infidèle*. Paris. Editions de Minuit.

Tillion Germaine, 1966. *Le harem et les cousins*. Collection Point/ Essais. Editions du Seuil.

Touraine Alain & Khosrokhavar Farhad. 2000. *La Recherche de soi. Dialogue sur le sujet*. Biblio Essais. Le livre de poche. Editions Fayard.

Valagao Manuela, 2000. « Vers un nouveau modèle de consommation alimentaire : l'avenir du passé » in *Alimentations et nourritures en Méditerranée* Padilla (dir). Karthala-CIHEAM.

Valognes Jean-Pierre. 1994. Vie et mort des chrétiens d'Orient. Des origines à nos jours. Fayard Editions Paris.

Vergin Nür, 1986. « Changement social et famille en Turquie ». in *Familles musulmanes et Modernité. Le défi des traditions*. Djamchid Behnam et Soukina Bouraoui (coord). Editions Publisud.

Vigarello Georges, 2004. *Histoire de la beauté. Le corps et l'art d'embellir de la Renaissance à nos jours*. Collection L'univers Historique, Editions Seuil.

Vignal Layla, 2006. « La « nouvelle consommation » et les transformations des paysages urbains à la lumière de l'ouverture économique. L'exemple de Damas ». in Chiffoleau (dir) 2007. *La Syrie au quotidien. Cultures et pratiques du changement*. Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée numéro 115-116. Edisud.

Volney, 1959. [1891] Voyage en Egypte et en Syrie. Mouton & co. Paris Vol III.

Waines David, 1989. *The Caliph's Kitchen*. Riad El-Rayyes Books Ltd.

Waines David et Marin Manuela, 2000. "The balanced way: food for pleasure and health in the medieval" in *God's Banquet. Food in Classical Arabic Literature* by G J-H Van Gelder. 178 pages.

Waines D, 2006. *The development of Islamic rituals in Medieval Islamic Civilization*. An Encyclopédia.

Wannous Saadallah, 2001. *Une mort éphémère*. Collection Sindbad, Editions Actes Sud.

Watenpaugh Keith David, 2006. *Being modern in the Middle East: revolution, nationalism, colonialism and Arab Middle Class*. Princeton University Press.

Zannad Bouchrara Traki, 1994. *Les lieux du corps en Islam*. Editions Publisud.

Zabal François, 2000. « World cuisine en Méditerranée in Quantara numéro 36. Boire et manger en Méditerranée.

Zaoulia Lila 2007 L'Islam à table. Version électronique.

Zubaida Sami et Trapper Richard (ed) 1994. *Culinary Cultures of the Middle East*. Tauris 1994.

Zubaida Sami, 2000. « Le riz et son domaine » in Quantara numéro 36. Boire et manger en Méditerranée.

Zubaida Sami, 2007. "Mezze in London" in The Middle East in London. Volume 4 Number 4. London Middle East Institute & SOAS Publication.

Note pour la transcription des termes arabes

ا	ā
ب	b
ت	t
ث	th
ج	j
ح	ḥ
خ	kh
د	d
ذ	dh
ر	r
ز	z
س	s
ش	ch
ص	ṣ
ض	ḍ
ط	ṭ
ظ	ẓ
ع	‘
غ	gh
ف	f
ق	q
ك	k
ل	l
م	m
ن	n
ه	h
و	û / w
ي	î / y
ء	'
ى	â
ة	a / é suivant la prononciation

Table des Illustrations

Couverture : de gauche à droite : pâtisserie traditionnelle Halawa avec inscriptions en alphabet arabe/ au centre : jeune alépine en train de faire la cuisine/ à droite : pâtisseries « modernes » avec inscriptions en anglais.

Planche 1: Chez les pâtissiers. (Page 45).

Planche 2 : Les étals alimentaires dans la ville et Abou Abdou, le vendeur de *foul*. (Page 52).

Planche 3 : Chez les fromagers. (Page 59).

Planche 4 : La fabrication des *Mâbchis* et des *Kebbés*. (Page 76).

Planche 5 : Tables alépines (Page 82).

Planche 6 : La fabrication du *ghazl al Banat* (Page 106).

Planche 7 : Portraits de jeunes alépines. (Page 142).

Planche 8 : L’affichage publicitaire alimentaire dans l’espace public. (Page 164).

Planche 9 : Les cafés modernes (Page 171).

Planche 10 : De la mère à la fille (Page 192).

NB : je suis « l’auteur » de l’ensemble des clichés. L’absence de légende est volontaire, car l’image parle d’elle-même. Des renvois aux images apparaissent dans le texte.

Cartes et plan

Carte 1 : Carte de la Syrie. (Page 14). Source : La Syrie. Source : Carte de la Syrie. Source : Perry-Castaneda Library de l’Université du Texas 1990. Réalisation Marine Carlier, 2007.

Plan 1 : plan de la ville d’Alep. (Page 20). Source : IFPO d’Alep.

Vue aérienne de la ville d’Alep (Page 181). Source : Google Earth.

Annexes

Annexe 1: Calendrier de ma thèse.

Annexe 2 : Extrait du questionnaire d'origine.

Annexe 3 : Grilles d'entretien (jeunes/ mères/ cuisiniers).

Annexe 4 : Plan de la ville et localisation des familles rencontrées.

Annexe 5 : Les recettes apprises auprès de Leyla Tahhan.

Annexe 6 : Index Botanique.

Annexe 7 : Les nourritures carnées, viande et ribambelle de Kebbé.

Annexe 8 : Page de Georges C.

Annexe 9 : Exemples de cartes de restaurant.

Annexe 1 : Calendrier de ma thèse

MOIS	SEPTEM.	OCTOB.	NOVEMBR	DECEMBR	JANVIER	FEVRIE	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
1 ^{ère} année 2004- 2005	Mise en place de ma thèse. Bibliographie. Rencontres avec des anthropologues travaillant dans les domaines de l'alimentation et sur le monde arabe (MMSH- MOM - EHESS- IREMAM). Recherche de financements. Formation en anthropologie alimentaire (MNHN. Paris). Apprentissage de la langue arabe (MMSH. Aix)									1 ^{er} terrain de recherche à Alep, basée à l'IFPO Ecole d'été d'apprentissage de la langue arabe au CNF.	off	
2 ^{ème} année 2005- 2006	Ajustement de mon projet de thèse et Préparation terrain long.	Terrain long à Alep. Entretiens avec les familles : mères de famille et jeunes. Repérages des espaces de consommation dans l'espace public citadin. Cours d'arabe dialectal. Suivi de colloques : Social Changes in Muslim Society à Beyrouth (déc. 05) et Images du corps dans le monde arabe à Damas (janv. 06). Rédaction de l'article : « Du dedans au dehors, la cuisine à Alep » (contribution ouvrage). Collaboration avec Dr Nizar Al Bache, médecin nutritionniste et diabétologue & Foutoune Al Bache.									Université d'été : Anthropologie Alimentaire. Retranscription des données récoltées.	
3 ^{ème} année 2006- 2007 Bourse AUF	Stage d'arabe à Amman Workshop ISIM: Youth in Muslim Societies, La Haye. Rédaction d'article : « Le Kurde, l'olivier et la montagne ».	Terrain à Alep. Entretiens semi directifs et libres avec les mères de famille des différentes communautés, avec certains restaurateurs et avec les jeunes. Action de sensibilisation dans certaines structures éducatives. Bibliographie au CERMOC de Beyrouth et à l'IFPO de Damas. Participation au séminaire Ifpo de Beyrouth. Redaction de l'article: "Being young and youth consumption in Aleppo" (contribution ouvrage). Participation exposition Musée de l'Homme : Les enfants de la Terre dessinent leur nature.								Séminaire à Lyon, Maison de l'Orient et de la Méditerranée. Saisie de tous mes carnets de terrain et élaboration de mon plan de thèse. IX ^e Université d'été : la Mort		
4 ^{ème} année 2007- 2008 Bourse AUF	Terrain à Alep, réalisation d'entretiens afin de préciser et compléter les données. Participation à la conférence de l'ICAF Food and Rituals, Roumanie. Recherches sur des thèmes spécifiques : le Ramadan, la pureté, l'image du corps Participation aux programmes de l'AUF pour 2008, année de la jeunesse (coordination du Cahier Spécial & participation au concours de court métrage sur la jeunesse) Première phase de rédaction de ma thèse, de janvier à mars Reprise de l'article « Youth and consumption in Aleppo, Syria".								Deuxième phase de rédaction de ma thèse à Marseille& au Brusc, jusqu'au 11.11.2008			

Séjour en Syrie / Séjour en France

Pratique du grignotage ? A quel moment ? Que
mange-t-on ? Les biscuits au pain ? Quelles gourmandises
mange-t-on quand ?

رَشْرَشْ ؟ اَكَمِيَّة ؟ ماذا تُقْرِشْ ؟
القُرْشِيَّة ؟

Je mange ces choses quand je suis en colère et quand je regarde la télé ou au
travail, c'est trop car en général, on mange beaucoup à Alep. On mange
comme la pistache alepienne et des fruits et à la fin on mange les bis-
cuits (k-naffé Hetallish). Les prix sont chers car la beurre qui entre dans
est chère. Aussi la pistache alepienne est chère.
Appréciation de la nourriture syrienne. Soit pour la r-
éparation.

هل نَقْطَلُ الْوَجَانَ. اَلْجَلْزَةُ ؟

Je mange beaucoup manger à l'extérieur et je mange ces choses aux restau-
rants et Grand-House.

Quand on mange en dehors des repas ?
قُرْشِيَّة بَيْنَ الْوَجَانَ ؟

Manger les biscuits après des repas, c'est une habitude habituelle à Alep,
c'est qui fait sûr ça : "Dans le vendre, il y a une place vide. Rien
que les biscuits".

Activités physiques pratiquées ? où ? avec qui ?
أَيْنَ تَلْعَبُ، سَهْلًا؟ الرِّيَاضَةُ الْمَاضِيَّة ؟

Je fais pas un sport précis mais j'aime beaucoup marcher. Je m-
arche une heure avec ma sœur et mes amies dans rue AL-Schah
Nohalak.

Annexe 3 : Grille d'entretiens

Grille d'entretien pour les jeunes- épisode 1

Le jeune dans son contexte familial

- * Age
- * Parcours scolaire et d'études
- * Famille nombreuse ? Nombre d'enfants/ Rang dans la famille. Quelles personnes de la famille vivent sous le toit familial ?
- * Métier des parents- Activités extérieures de la mère et influence pour le choix du futur métier ?
- * Nombre de repas pris par jour chez soit et nombre des repas pris par jour en dehors de chez soit. Lieu des repas selon le moment de la journée. Mange le matin ?

Autour de la table familiale

- * Temps passé à table en fonction du moment de la journée.
- * Implication dans l'avant et l'après repas.
- * Composition type des repas quotidiens (petit déjeuner- déjeuner et dîner) et des repas d'occasion. Combien de plats environ à chaque repas ? Quels plats et en quelle quantité ?
- * Combien de personnes autour de la table ? Quelle vie familiale autour des repas. Présence des grands parents ? Oncles ? Cousins cousines ?
- * Appréciation de l'ambiance et implication dans la discussion. Quelle reconnaissance à l'égard de la mère ?
- * Boissons qui accompagnent les repas. Préférences pour les boissons sucrées, pourquoi ?

Nourritures familiales

- * Quels sont les principaux aliments présents à la maison ? Qui les achète ? A quelle fréquence ? Quelles variations saisonnières dans l'alimentation ?
- * Goûts/ Préférences (plats, saveurs, mélanges...) les siennes et celles familiales.
- * Choix de quelques aliments clés. Comment le jeune le décrit et l'apprécie ? Sensibilité aux plats traditionnels syriens. Possibilité de les préparer et souhait de les diffuser ?
- * Que connaissent-ils de l'origine des produits consommés ? Quelle attention portée à l'origine des produits ? Où le jeune s'approvisionne en dehors des repas familiaux ? (potager- marché- boutique ?) Avec quel budget ?
- * Penses-tu que les modes alimentaires connaissent un changement important ? Quelles pourraient en être les conséquences ?
- * Penses-tu qu'il y a une grande différence entre ce que tu manges et ce que mangeaient tes parents ?

Grille d'entretien pour les jeunes - épisode 2

Se nourrir, assouvir sa faim ou sa gourmandise

- * Quel est d'après lui/ elle le repas le plus nourrissant ?
- * Pratique du grignotage ? (à quel moment, quelles quantités). Place des biscuits au détriment du pain ? Quelles sont ses principales gourmandises et friandises ? depuis quand ? Préférence pour le sucré ou le salé ?
- * Appréhension de la nourriture riche- grasse et sucrée. Appréhension de la nourriture industrielle, déjà préparée.
- * En dehors des repas qu'est ce qui réveille l'envie de manger ?
- * Constance dans les choix alimentaires ? Quels sont les plats les plus communément consommés en fonction de l'âge et du lieu des repas ? Fréquence des produits frais : fruits légumes et produits laitiers ?

Le rapport à la nourriture

- * Pratique de privations ? (À quelle période et quelles raisons évoquées ?)
- * Evolutions récentes de la composition des repas ? Pourquoi ?
- * Evaluation du poids de l'influence de l'environnement familial et amical dans les choix alimentaires.
- * Connaissance et appréciation du monde rural ? Est-ce que l'agriculture et les modes de production des aliments t'intéressent ?

Les préparations occidentales- Consommation de plats occidentaux issus de la restauration rapide

- * Avec qui ? Depuis quand ?
- * Avec quel argent ?
- * Lieux fréquentés ? À quel moment de la journée ?
- * Qu'est ce qu'il apprécie le plus : goût- saveur- nouveauté ?
- * Y a-t-il une forme d'exotisme
- * Moment social ou culinaire ?
- * Comment les parents voient cette distanciation de la famille ?

Le rapport au corps

- * Perception et attention portée à l'aspect physique et esthétique de son corps
- * Quelle attention à son poids (en fonction de l'âge).
- * Activités physiques pratiquées ? Dans quel cadre ? Sport collectif ? Sport individuel ?
- * Façon dont on pense que les autres nous regardent et impact du regard extérieur.

Exprimer le temps qui passe

- * À quels moments le temps passe vite/ doucement ?
- * Qu'est ce que passer du bon temps ?
- * Quelles sont d'après toi les sources du bonheur ?

Grille d'entretien auprès des familles – épisode 1

La famille

- * Brève description de la famille
- * Est-ce que plusieurs générations cohabitent sous le même toit ?
- * Origine géographique familiale + la famille a-t-elle vécu en dehors d'Alep ?
- * Confession religieuse.

La cuisine

- * Description de l'espace de cuisine et répartition des ustensiles et du matériel de cuisine.
- * Techniques de transformation des aliments.
- * Description des techniques de conservation
- * Temps écoulé dans la cuisine en moyenne chaque jour

Cuisiner

- * Acquisition du savoir faire par retransmission orale, livresque, empirique ? Autres sources.
- * Description des plats caractéristiques à la famille.
- * Place du pain dans l'alimentation.
- * Quels sont les plats caractéristiques en fonction des saisons de l'année.

Description des plats qui accompagnent les étapes de la vie.

Grille d entretien pour les familles – épisode 2

Les aliments et les plats

- * Quels sont les aliments et les plats principalement consommés ?
- * Quels sont les lieux d'approvisionnement ?
- * Qui fait les achats ? A quelle fréquence ?
- * Choix- Préférences – Goûts et dégoûts pour les aliments. Pourquoi ?
- * Pratiques de privations ? A quelle période ? Pourquoi ? Connotation religieuse ou esthétique ?

Les repas

- * Les repas ordinaires/ les repas festifs
- * Quels plats ? Combien de plats sur la table ?
- * Combien de personnes autour de la table ?
- * Durée des repas
- * Description de l'ambiance
- * Calendrier des repas festifs

Choix alimentaires

- * Influence de la famille, des amis, des médias dans les choix alimentaires.

Le grignotage & les boissons en dehors des repas.

- * Pratique depuis quand ? A quel moment de la journée ?
- * Préférence pour le sucré ou pour le salé ?
- * Quelle quantité.

Grille d'entretien pour les familles – épisode 3

Description des loisirs familiaux

- * Loisirs pratiqués ? Sport ? avec qui ? Où ? Quand ?
- * Place de la TV dans la vie familiale.
- * Internet ? combien d'heures quotidiennes ou hebdomadaires ?

Description des modes de vie auprès de la dyade mère-fille

- * Vie familiale – relation parents/ enfants. Nombre de frères et sœurs. Proximité avec les grands parents, oncles et tantes, cousins et cousines.
- * Mode vestimentaire et attention portée au corps.
- * Pour la fille, description des activités quotidiennes : études, choix professionnel, loisirs, vie sociale, lieux urbains fréquentés.
- * Choix du bien-aimé.
- * Description des projets futurs : vie familiale – lieu de vie- vie professionnelle.
- * Description des loisirs entre amis.
- * Autres loisirs (sport, TV, internet) quelle durée pendant une journée ou pendant la semaine ?
- * Description des activités communes mère-fille.
- * Place de la télévision dans la vie familiale.
- * Appréciation de la publicité.
- * Influence des médias sur les choix alimentaires.
- * Influence des amis dans les choix alimentaires.
- * Constat des évolutions sociales récentes.
- * Place de la femme dans la société syrienne.

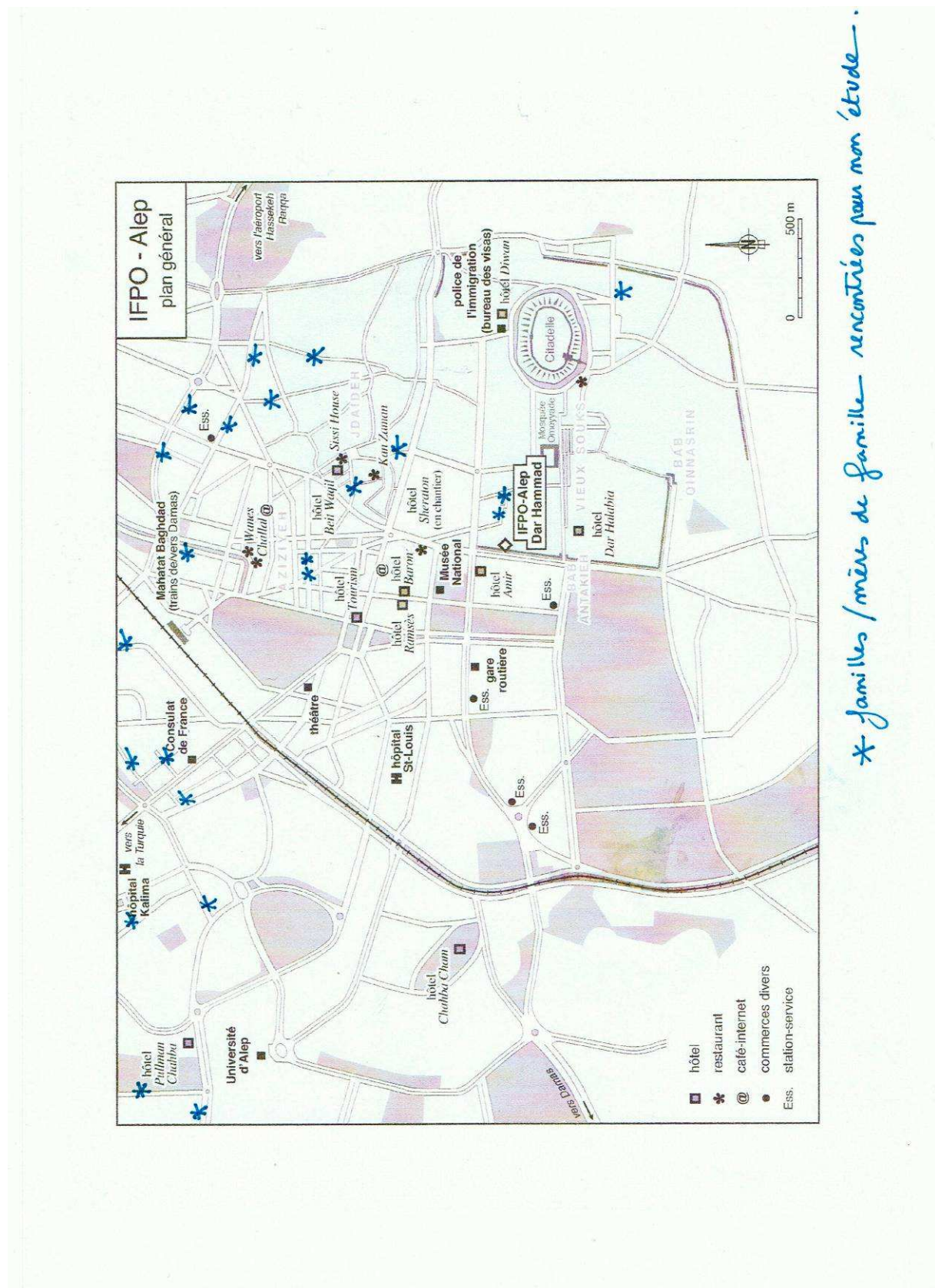
Grille d entretien pour un professionnel de cuisine

- * Description de son parcours et comment en est-il arrivé là ?
- * Comment s'est il formé à l'apprentissage de la cuisine ?
- * Est-ce de famille ?
- * Description d une journée type.
- * Préfère préparer sucré ou salé ?
- * Description de son savoir faire et de ce qui rend ses préparations uniques.
- * Utilisation des cinq sens.
- * Relation aux autres cuisiniers.
- * Plat le plus courant.
- * Respect des saisons dans la préparation des plats ?
- * Pense –t-il que les modes alimentaires sont en mutation ?

Grille d entretien pour un restaurateur

- * Date de création de son restaurant.
- * Sa connaissance de la cuisine autodidacte, retransmission, expérimentale, livresque ?
- * Description de la gastronomie syrienne et de ses principaux traits.
- * Petit historique des lieux bâtiments – réfections- emplacement des cuisines Possibilité de visiter les cuisines.
- * Son parcours personnes et raisons qui l ont amenées dans la voie de la restauration.
- * Nombre de cuisiniers & chefs cuisines.
- * Nombre de plats proposés, lesquels ?
- * Les plats qui sont offerts sont originaires d ou et comment ont-ils été sélectionnés, pourquoi.
- * Plats en fonction des saisons, plats ordinaires et plats d'occasion ?
- * Proposent ils davantage des plats européens ou des plats syriens ou un métissage. Qu est ce qui plait le plus ?
- * D'après lui l'espace du restaurant est associé : au loisir, à la simplification de la vie, à la possibilité de savourer des plats dont la préparation est longue.
- * Typologie de la clientèle. Majoritairement des familles, des adultes, des jeunes ?
- * D après lui la nourriture est elle une bonne matière pour la médiation culturelle ?

Annexe 4 : plan de la ville et localisation des familles rencontrées



Annexe 5 : Les recettes apprises
auprès de Leyla Tahhan

‘Ajet el Batata (Omelette de pommes de terre.)

Pendant le carême des chrétiens préparent des plats sans viande, ce plat en fait partie.

Ingrédients : pour chaque personne, prévoir deux petites pommes de terre & 3 œufs. Un œuf par pomme de terre peut convenir, mais 3 pour 2, c’est mieux pour être un peu plus liquide.

Préparation : pommes de terre bouillies épluchées et écrasées. Ajouter les œufs avec un tout petit peu de sel de poivre.

Dans un ustensile spécial, nommée poêle à œillets*, faire chauffer une cuillère d’huile dans chaque œillet. Puis verser une cuillère du mélange dans chaque œillet. Aussitôt grillée, on le retourne puis on le met dans une assiette.

Ajouter un peu de cannelle (la cannelle est très recommandée pour le repas avec des œufs, car elle absorbe l’odeur des œufs de plus, elle se marie bien avec la pomme de terre).

On peut ajouter d’autres épices : une cuillère de cumin ; une cuillère de coriandre en poudre ; trois gousses d’ail.

NB : *Ce mélange d’épices est connu pour accompagner le poisson. On « manie » (ce terme est souvent employé dans l’idée de malaxer) le poisson avec ce mélange (et on laisse par là même mariner), jusqu’à ce que ça devienne montajanisse = homogène.*

*** La poêle à Œillets**

Au musée populaire, on trouve des contenants avec cent œillets, dans les familles, il y en a sept. On les remplit d’huile de tournesol.

Autres préparations dans la poêle à œillets : on prépare entre autres, des beignets de courgette, d’artichaut, de persil ou encore de cervelle. Chacun étant accompagné d’épices particulières.

Avec les artichauts, le persil et la courgette, il est nécessaire d’ajouter de la farine, pour l’adhésion. Pas pour la patate car elle a déjà de l’amidon.

On épluche courgette fraîche, artichaut... et on s’empresse de le faire cuire sinon ça s’oxygène et ça noircit.

Ajet al baqdunes (omelette de persil)

Ingrédients :

Persil : 2 bottes

De 8 œufs à 10 œufs (ça dépend de la taille des bottes de persil)

1 oignon

Quelques gousses d’ail

1 cuillère de daka (mélange des 7 épices)

Menthe sèche broyée et piment rouge en poudre.

Préparation

Hacher menu le persil

Casser la moitié des œufs et ajouter :

3 cuillères de menthe

Une du mélange des sept épices,

Une cuillère de piment,

De la cannelle.

Cuisson dans la poêle à œillets

Le Concentré de grenade (dibs roman)

A partir du jus de grenade pressée dans casserole auquel on ajoute un peu de sucre. Faire cuire sur le feu pendant 8 à 12 heures jusqu'à ce que le volume diminue de moitié, on obtient alors le concentré.

Salatat Zeitoun (Salade d'olives).

Pour 6 personnes :

2 kg d'olives dénoyautées vertes (préparées après avoir été cueillies, concassées à la main, mises dans bocal d'eau pendant trois jours, auxquelles on ajoute du sel et du citron.

+ 1 oignon frais et du poireau vert

+ 3 cuillères de jus de grenade

+ Un peu d'huile d'olive (3 cuillères)

+ Persil haché

On peut ajouter betterave sauf pour les diabétiques, éviter.

Moutabal (caviar d'aubergine)

Pour 6 personnes :

Trois grandes aubergines grillées refroidies épluchées et écrasées à la fourchette.

6 grandes cuillères de crème de sésame

3 cuillères de jus de grenade

3 gousses d'ail

+ Persil et huile d'olive.

Yalanji

Ingrédients

Deux kilos de petites aubergines noires creuses dont on a ôté le coeur

200 g de riz

100 g d'huile d'olive

Une botte de persil haché

4 tomates fraîches

Une cuillère de concentré de tomate.

100 grammes de jus de grenade concentré.

1 piment rouge en morceaux avec un piment vert en morceaux

1 oignon, un poireau

100 g de noix

10 gousses d'ail

1 cuillère de café, 1 cuillère de menthe en poudre, 1 cuillère de sel.

Préparation, dans une marmite, on met huile et oignon haché, le sel et le riz. On ajoute un demi litre d'eau pour une demi cuisson.

Le riz refroidit. On ajoute une cuillère de jus de grenade, une cuillère de concentré de tomates, une cuillère de menthe en poudre et une cuillère de café.

On y ajoute aussi le persil haché, le piment rouge et vert en morceaux et les tomates fraîches en morceaux.

Mélanger le tout puis farcir les aubergines creuses.

Les ranger dans une marmite, au dessus de leurs coeurs (d'aubergines).

Compléter avec carotte ou piment pour les faire élever du feu.

Ajouter quelques gousses d'ail en morceaux et une cuillère de la menthe en poudre.

Yalanji bil zeit, (Yalanji à l'huile)

Cuisson à l'huile dans la casserole, on met de l'huile (zeit) et du concentré de grenade (dibs roman).

Dans le fond de casserole, reposent les coeurs d'aubergine avec l'ail et la menthe. Pour la cuisson, mettre trois cuillères d'huile d'olive dans un

verre d'eau. 3 cuillères de jus de grenade. Puis on l'enlève du feu pour une heure.

Séparément, verser l'huile, découper l'oignon, remuer, ajouter le riz lavé que l'on fait cuire dans l'huile.

Refroidi, on ajoute sel + menthe + café poudre + un piment en morceaux rouge ou vert, de la tomate des noix, et des pistaches pour la cérémonie.

La mortadelle alépine

Ingrédients: un demi kilo de viande habra (crème de viande),

2 petits morceaux de ka'ak en poudre,

Une grande cuillère de daka, les sept épices : cannelle, girofle, gingembre, petit poivre, blanc, noir, muscade et fléflé, queues gousses d'ail

50 g de pistache alépine

Un œuf, le jaune et le blanc à part, garder le blanc et la cannelle pour la couverture.

Préparation

Ecraser les deux petits ka'ak, faire de la crème d'ail aux sept épices ajouter de la pistache et du jaune d'œuf.

Incorporer à la crème de viande progressivement et mélanger

Former des boules, (un quart du volume initial) et les induire du blanc d'œuf mélangé avec de la cannelle.

Former comme des grenades lisses : boucher le moindre trou apparent et cacher les pistaches.

Faire reposer deux à quatre heures (plus c'est mieux mais pas 24 heures)

Faire cuire pendant trois quarts d'heure dans trois verres d'eau et un verre de vinaigre.

S'il reste du jus à la fin, ça sert pour aromatiser le bourghoul.

Samboussak

Ce sont de petites pâtes farcies de fromage ou de viande. Pour la pâte : un demi kilo de farine, un œuf, 40 g de beurre et un demi verre de lait, un peu de sel et le *mablèb*, (sorte de condiment.).

On la manie jusqu'à ce qu'elle devienne une pâte. Faire des petites boules. Les aplatir. Ajoute la farce et faire un croissant (un demi cercle) que l'on fermera avec les doigts, une fois garnis.

La farce = viande hachée + oignons + épices et des pignons.

Quand les feuilletés sont faits, on peut les griller à l'huile. Puis on les fait frire.

Chauki Stambouli

Cœurs d'artichauts, prévoir un cœur pour chacun.

4 ou 5 carottes pour 8 personnes.

Pour la garniture :

Une boîte de champignon

Oignons

Citron

Huile d'olive

C'est très facile : on prépare la garniture que l'on déposera dans le cœur d'artichaut et on cuit l'ensemble.

Bastorma- qadid bastorma

Prendre les souris de mouton (au dessus et en dessous du genou)

Les mettre au sel pendant trois jours. L'accrocher au balcon et le laisser à l'air libre.

Faire sécher jusqu'à ce que ça devienne du bois (2^{ème} période).

Ajoute du carry et du piment rouge, du cumin, du *mahlèb* et beaucoup d'ail broyé, sous forme de pâte liquide. Cette crème s'appelle chamande (tumeric en anglais).

Tremper les souris dans cette sauce liquide et épaisse et on les faire sécher à nouveau.

Hadis Hamed

Ingrédients

6 personnes, prendre un étalon

1 quart de kilo de lentilles cassées (orange)

1/8 de blé concassé

1/16 de riz

2 kilos de carottes en morceaux

1 poireau

1 bouquet de céleri

5 gousses d'ail

1 oignon

Huile d'olive (un quart) ; Sel ; 2 litres d'eau.

Préparation

Mettre le riz + le blé + les lentilles dans une casserole, rincer dans deux litres d'eau et faire bouillir le tout.

Eplucher puis découper les deux kilos de carottes. Puis hacher les poireaux et le persil.

Avant de le présenter, écraser les gousses d'ail avec de l'oignon et ajouter de l'huile d'olive.

Kebbé Hylé bi sabanegh (Kebbé aux épinards).

Prévoir un plat rond

Pour six personnes.

Ingrédients : 800 g de bourghoul fin

400 g de farine

400 g de semoule.

1 kilo d'épinard équeuté

Faire tremper les céréales et ajouter deux grandes cuillères de coriandre en poudre, une demi cuillère de sel plus du jus d'oignon (de 2 oignons)

Découper finement les feuilles d'épinard, les rincer, les faire bouillir et les presser.

Pour le Kebbé, travailler la pâte en mélangeant céréales et épinards cuits et en malaxant le tout, jusqu'à ce que cela devienne comme de la pâte à modeler.

Accompagnement : Poivron, oignon (un par personne), ail (deux par personne) et coriandre ; tomate, citron, huile.

Kebbé bil sanyé

Ingrédients

300 grammes de bourghoul très fin

1/2 kilo de crème de viande fraîche: *habra*

1 oignon haché

1 cuillère de crème de piment

Malaxer la pâte, faire tremper le bourghoul avec l'eau et puis le manier avec la viande jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Diviser la pâte en deux.

Aplatir chaque partie sur un plateau engraisé avec un peu de cannelle.

Lorsque le plateau est couvert de kubba (pâte de kubba)

Ajouter la farce (viande hachée cuite avec des oignons hachés et épicés) et un peu de pignons (50 g)

On le recouvre boule après boule (farce de samboussak)
Ajouter aussi un peu de cannelle
Mettre un peu de beurre au dessus

Faire des motifs géométriques sur la surface supérieure (cf. photo planche 4).

Marlouta

100 grammes de lentilles rouges
+ 25 grammes de riz
+ 50 grammes de blé concassé
1 cuillère de sel
1 litre et demi d'eau
1/2 kilo d'oignons en morceaux,
un peu de cumin
1 petit oignon coupé en petits morceaux grillés à l'huile puis ajouter sur le mélange.

Les trois ingrédients ont beaucoup d'amidon. Les faire cuire à feu doux en les tournant régulièrement afin que ça ne colle pas.

Dans une marmite, mettre les lentilles + le blé concassé, les oignons, le sel et l'eau. Retourner de temps en temps jusqu'à ce que l'oignon soit cuit.

Ajouter l'huile avec oignon en morceaux grillés et avec du cumin, accompagner du toast cela fait comme une soupe hivernale.

Rochesta

Pour sept personnes, 300 grammes de lentilles, deux litres et demi d'eau. Pour chaque personne un petit nid de tagliatelle. Une cuillère de sel. Un oignon coupé en morceaux très fins. Sept cuillères d'huile d'olive et de la menthe en poudre.

Préparation : faire bouillir les lentilles jusqu'à ce qu'elles tombent en bas.

On ajoute les tagliatelles pour une dizaine de minutes.

A part, on fait chauffer l'huile d'olive avec l'oignon en morceaux et de la menthe puis on le met sur le plat.

Rubeyaé (spécial Carême)

Ingrédients : trois bottes de blette,
Deux poireaux,
Huile d'olives,
Des noix,
Des raisins secs,
Des olives dénoyautées,
Du jus de grenade,
Du cumin en poudre,
Du poivron rouge en poudre,

Préparation : prépare au début des blettes, les travailler. Hacher comme des dentelles et les laver à l'eau bouillante. Les cuire avec de l'huile et des poireaux hachés. Après la cuisson (dernières minutes), ajouter les noix, le raisin secs, les olives dénoyautées, le cumin et le jus de grenades. Ca y est

On peut également ajouter des pommes de terre bouillies, du soja de la pâte d'ail et de la coriandre.

Avec les tiges de blette, on peut faire du *tarator al sileh* ; crème de sésame et ail et citron, on décore avec du persil.

Tarrator

Crème de sésame + citron + gousses d'ail + persil haché.

Ajouter un peu d'eau petit à petit pour délayer et ajouter le citron en jus, en remuant.

Puis hacher trois gousses d'ail. On peut ajouter boîte de thon, poulet, viande cuite ou du persil. Le persil sert pour le décor.

Le soujok

C'est arménien mais répandu à Alep.

Mélange de sept épices (daka : poivre, cannelle, girofle, gingembre, muscade, cardamome, piment) + une grande cuillère de cumin. + crème de poivron, une grande cuillère de crème de piment + quelques gousses d'ail haché.

Comme je suis arménienne, alors j'aime beaucoup le piment. Crème de poivron qu'on conserve dès l'été. Lorsqu'il fait très chaud les poivrons deviennent très rouges. 'Tout est fait à la main ».

Prendre un kilo de Kebâb (viande hachée).

Il faut coudre des petits sacs en tissu.

Remplir les petits sacs de viande et les laisser suspendre au bout d'un fil. La viande sèche trois jours durant. Lorsqu'elle est bien sèche on peut la faire griller des tranches à la poêle ou garnir des sandwiches paninis.

Yarnet al Samak (filet de poisson).

Ingrédients :

Ail,

Oignons,

Pommes de terre,

Jus de tomates,

Mélange d'épices,

Zeste de citron,

Huile d'olive.

Préparation, éplucher la pomme de terre, on les frit et on les met dans un plateau, on ajoute de l'oignon frais coupé en tranches. On ajoute les filets de poisson poivrés et garnis d'ail.

On les range sur la pomme de terre et les oignons.

Ajouter le zeste de citrone. Saucer par le jus de tomate et l'huile d'olives et mettre au four pour une heure sans les bouger.

Ce plat est accompagné *tarator beyrouthi* (crème de sésame + ail + jus de citron + beaucoup de persil haché et huile d'olives).

Sans persil devient *tarrator*. On avait fait *tarrator* de blettes et on peut faire également *tarrator* de thon.

Accompagne salade d'olives (olives dénoyautées avec persil haché, jus de grenade, cuillère de cumin en poudre et un petit oignon haché. S'il y a des betteraves bouillies, on peut en rajouter

Salade de truffes

Truffes en morceaux,

Fromage frais,

Persil haché,

Poivre en poudre,

Huile d'olives,

C'est tout, c'est une préparation de salade.

Foul al maqla (fèves cuites à l'huile d'olives)

Ingrédients un kilo de fèves fines très fraîches
25 cl d'huile d'olives
10 gousses d'ail
3 cuillères de coriandre en poudre
Une pincée de sel.

Dans la marmite, mettre l'huile + les gousses d'ail hachées + la coriandre. On fait cuire la fève avec – sans eau pendant 20 minutes puis on sert le tout avec du yaourt : laban c'est très bon.

Kebbé aux lentilles (kebbé bi qadiss)

100 grammes de lentilles cassées (rouges)
50 grammes de blé concassé
20 cl d'huile d'olive
Un oignon haché
Une botte de persil haché
Une cuillère de piment en poudre.

Pétrir le tout ensemble et faire des boulettes qui se consommeront ensuite.

Zahra Marmoumé chou fleur cuit à l'étouffée

1 chou fleur,
Quelques gousses d'ail,
25 cl d'huile d'olives,
1 cuillère de cumin en poudre,
1 cuillère de crème de poivron,
1 cuillère de jus de tomate concentré.

Kebbé Trabloussy.

Sur casserole : viande hachée + pignons + oignons hachés
+ noix, trois cuillères de *daka* + 1 cuillère de cannelle

Pour préparer l'enveloppe (le corps), bourghoul très fin trempé avec de l'eau mélangé à de la crème de viande : *habra* + une cuillère de crème de poivron + un grand oignon haché fin

On manie le tout comme une pâte, petite boule après petite boule, on ouvre puis on farcit.

Kebâb Karaz

Un kilo de karaz (griottes),
50 grammes de sucre,
Un kilo de kebâb,
100 grammes de pignons (*sanobar*),
1 grande cuillère de cannelle,
1 grande cuillère de daka.

Chemin de préparation
Dénoyer les cerises,
Prendre la moitié des cerises, mixeur avec de un litre d'eau (cinq verres)
et du sucre

Préparation du kebâb
Mélanger le kebâb avec 50 grammes de pignons (les autres 50 grammes seront mélangés avec le riz) + cannelle + daka (épices mélangés) + chapelure cinq cuillères de chapelure.
Le manier, le mélanger et on le transforme en petites boules. Aussitôt finies, on le fait cuire et on ajoute les cerises purée.

Ils bouillent ensemble, pas plus d'une demi heure puis le jus, devient concentré, acide et sucré en même temps.

On le mange accompagné de pain grillé, riz aux pignons, et du persil et du concombre pour casser le goût sucré et du *kebbé nayyé* (viande crue)

Dessert : Al Hariré

Dessert de la vierge Marie, ou plat de la Saint Lazare qui a 2000 ans.

Ingrédients ; eau (2 verres) + 2 cuillères de farine + deux cuillères d'amidon + deux cuillères de sucre

Après la cuisson, on l'étale dans un plat ou plateau jusqu'à ce qu'il refroidisse. on le découpe en petits morceaux, on lui ajoute du jus de raisin concentré mêlasse de raisin.

Pour l'embaumer ou l'aromatiser, on peut ajouter quelques gouttes d'eau de fleurs ou eau de rose ou de l'encens comestible venant de l'Inde l'âme de réglisse (*rouh al souss*) samedi c'est la fête de Lazare.

Gâteau madi Layla bil jibné. (Applati avec du fromage)

Ingrédients : 200 grammes de semoule fine

100 grammes de farine

1 sachet de baking powder

1 sachet de vanille

1 peu de sel

1 petite cuillère de muscade en poudre

50 grammes de beurre

50 grammes de yaourt nature

50 grammes d'huile mazola

1 œuf

Mélanger tout et diviser la pâte en deux. Aplatir la première partie dans le plateau. Ajouter fromage frais qui n'a pas de goût. J'ajoute quelques morceaux de confit puis on couvre le plateau et la farce par l'autre

moitié. On les découpe en carreaux. On le met au four pour une vingtaine de minutes. Accompagner de crème fraîche et/ ou de miel.

Enfin, Alep est très fameuse pour sa délicieuse **confiture de roses**.

Pour la préparer, on prend 1 kilo de pétales de roses (attention, variété botanique spécifique) ; trois kilos de sucre ; 100 g d'acide citronné et 7 verres d'eau. Préparation : On enlève le vert et le pollen, on garde les pétales. On froisse les pétales en ajoutant deux verres d'eau et une cuillère d'acide citrique et en frottant le tout, puis on les divise en cinq parties. On le mixte à nouveau chaque partie avec un verre d'eau citronnée (acide citrique). On ajoute en tout 7 verres d'eau et 14 verres de sucre. Puis on le laisse sur le feu une demi heure. En remuant, on ajoute chaque dix minutes une cuillère d'acide citrique.

Après dix minutes, on le met sur la marmite pour refroidi dans un plateau à l'eau froide, jusqu'à refroidissement. Puis on les verse dans des bocaux. La confiture se consomme avec du fromage, des concombres, de la brioche.

Common names				Common names				Common names			
Scientific names	English	Arabic	Turkish	Scientific names	English	Arabic	Turkish	Scientific names	English	Arabic	Turkish
<i>Allium cepa</i>	Onion mature	بصل	Sogan	<i>Capsicum frutescens</i>	Pepper, hot	فلفل حر	Kirmizi biber	<i>Cucurbita pepo</i>	Pumpkin, Squash-flowers	زهر الكوسا والقطاين	Kabag çiçagi
<i>Allium cepa</i>	Onion green immature	بصل أخضر	Yeshil sogan	<i>Capsicum frutescens</i>	Chillies hot dried	فلفل حر ناشف	Kuru kirmizi biber	<i>Cucurbita pepo</i>	Pumpkin seeds	بزر قرع مغربي ، لب ابيض حب شجرة بزر ابيض	Bal kabag chakirdagi
<i>Allium porrum</i>	Leeks, bulbs	براصيا ، كرات روبي ، كرات	Prasa	<i>Castanea sativa</i>	Chestnuts	كستنه ، ابو فروة	Kestané	<i>Cucurbita pepo</i> (several botanical var.)	Squash summer	كوسا ، شجر كوسا	Kabag
<i>Allium sativum</i>	Garlic bulbs	توم ، تونه	Sarmusak	<i>Chrysanthemum coronarium</i>	Daisy crown	قراص ، اقحوان	Mandilya	<i>Cuminum cyminum</i>	Cumin "seeds" dried ripe fruit	كون	Kimyon
<i>Allium shoenoprasum</i>	Chives	كرات اسباني		<i>Cicer arietinum</i>	Chickpea	حمص	Nohud	<i>Curcuma longa</i>	Turmeric dryroot	عقيد هندي ، كركم	Hind safrani
<i>Amaranthus sylvestris</i>	Amaranthus	شخ	Yabani Kadife	<i>Cichorium intybus</i>	Chicory, common	هندباء ، شكوريا ، سريس ، مضعف	Nardeng marulu	<i>Cydonia oblonga</i>	Quince	سفرجل	Hayva
<i>Anacardium occidentale</i>	Cashew nuts	حب بلاذر	America baladuri	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	Cinnamon bark	قرفة	Tarçin	<i>Cymboseria palaestina</i>	Palestine Hawk's beard		
<i>Ananas comosus</i>	Pineapple	اناناس	Ananas	<i>Citrullus vulgaris</i>	Water melon	بطيخ ، بطيخ احمر ، ركي	Karpuz				
<i>Apium graveolens var. dulce</i>	Celery	كرفس	Kereviz	<i>Citrullus vulgaris</i>	Watermelon seeds	بزر بطيخ ، لب بطيخ ، حب دبشه ، حب ركي	Karpuz çarkirdagi				
<i>Arachis hypogaea</i>	Peanut	فستق عبيد ، فول سوداني	Arap fistigi	<i>Citrus aurantifolia</i>	Lime	ليمون مصري ، نومي بصره	Çin portokali	<i>Cynara scolymus</i>	Artichoke	خرشوف ، ارضي شوكي	Enginar
<i>Arum spp.</i>	Arum	لوف	Yilan yastigi	<i>Citrus deliciosa</i>	Mandarin mediterranean	يوسف افندي ، لالكي		<i>Daucus carota</i>	Carrot, red & orange	جزر	Havunç
<i>Asparagus officinalis</i>	Asparagus	هليون	Kus konmaz	<i>Citrus limetta</i>	Lemon sweet	ليمون حلو ، نومي حلو	Tatli limon	<i>Diospyros kaki</i>	Persimon, kaki	كاكي ، لوتس	Kuçük kakule
<i>Astragalus conduplicatus</i>	Milk vetch	كداد ، اصابع العروس	Davsancil tirnagi	<i>Citrus limon</i>	Lemon	ليمون ، ليمون مالح ، نومي حمد ، نومي ابو صره	Eksi limon	<i>Elettaria cardamomum</i>	Cardamon dried seeds	حب الهال	Yeni dunya
<i>Bambusa arundinacea</i>	Bamboo shoots	خيزران	Hind kamisi					<i>Eriobotrya japonica</i>	Loquat	اكيدنيا ، اسكيدنيا ، مشمله	Kokulu erodium
<i>Beta vulgaris</i>	Beet, greens	ليدان ، ورق بنجر	Çukundar	<i>Citrus medica</i>	Citron	كباد ، ترنج	Turunç	<i>Erodium moschatum</i>	Stork's bill	مسيكه	Rokka
<i>Beta vulgaris</i>	Beet, root	شمندر ، بنجر ، شوندر	Pancar	<i>Citrus paradisi</i>	Grapefruit	ليمون هندي	Hind limoni	<i>Eruca sativa</i>	Garden rocket	جر جير ، روكا	Dévé elmasi
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	Chard, swiss	سلق	Silkiye	<i>Citrus reticulata</i>	Tangerine	متدلينا ، لالكي	Portokal	<i>Eryngium creticum</i>	Button snakeroot	قرص عنه زرقاء	Karanfil
<i>Brassica campestris var. rapa</i>	Turnip	لفت ، شلغم	Salgam	<i>Citrus sinensis</i>	Orange sweet	برتقال	Hindistan jeviz	<i>Eugenia caryophyllata</i>	Cloves (dried flower buds)	تبن	Injir
<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Cauliflower	قرنبيط	Karnabit	<i>Cocos nucifera</i>	Coconut	جوز الهند	Kulkas	<i>Ficus carica</i>	Figs, fresh ripe	تين ناشف	Kuru injir
<i>Brassica oleracea var. capitata</i>	Cabbage common	ملفوف ، كرنب ، لانا	Lahana	<i>Colocasia esculenta</i>	Colocasia tuber	قلقاس	Muluhia	<i>Ficus carica</i>	Figs dried	تين ناشف	Razyane
<i>Brassica oleracea var. gemmifera</i>	Brussels sprouts	كرنب بركل	Bruksel lahanasi	<i>Corchorus olitorius</i>	Jew's Mallow	ملوخية	Kisnis otu	<i>Foeniculum vulgare</i>	Fennel	شمره ، حبه حلو	Çilek
<i>Brassica oleracea var. italica</i>	Broccoli	قرنبيط اسود	Kara lahanasi	<i>Coriandrum sativum</i>	Coriander	كزبرة	Yabani teré	<i>Fraxino chiloensis</i>	Strawberries	فروله ، شليك	Soja lubyasi
<i>Capsicum annuum</i>	Pepper, sweet	فلفل حلو	Yeshil biber	<i>Coronopus squamatus</i>	Water cress, Swine's cress	رشاد بري ، ابو خنجر	Findik	<i>Geropogon glaber</i>	Tragopogon	ذنب الفرس	Gun çiçagi çakirdagi
				<i>Corylus colurna</i>	Hazelnut	بندق	Aluj	<i>Glycine soja</i>	Soya bean	فول الصوبا	
				<i>Crataegus azarolus</i>	Hawthorn	زعرور ، تفاح بري		<i>Gundelia tournefortii</i>	Gundelia	عكوب ، كميب	
				<i>Crepis aspera</i>	Hawk's beard	بيض الارض ، مريز		<i>Helianthus annuus</i>	Sunflower seeds	بزر عباد الشمس	Banya
				<i>Crepis reuteriana</i>	Hawkweed	خس الحجل				لب عباد الشمس	Arpa
				<i>Cucumis melo</i>	Melon sweet	شمام ، بطيخ اصفر ، بطيخ	Kavun	<i>Hibiscus esculentus</i>	Okra	بابيه	
				<i>Cucumis sativus</i>	Cucumber	خيار	Hiyar	<i>Hordeum vulgare</i>	Barley	شعير	
				<i>Cucurbita pepo</i> (several botanical var.)	Gourds immature	قرع اسطبولي ، شجر ابو رقيه	Su kabagi	<i>Inula crithmoides</i>	Golden samphire	حشيشة البحر	Tatli patata
				<i>Cucurbita pepo</i>	Pumpkin	قرع مغربي ، شجر احمر ، شجر روم	Bal kabagi	<i>Juglans regia</i>	Walnut	جوز ، عين الحبل	Jeviz
								<i>Lactuca tuberosa</i>	Lettuce wild	خس حلو ، باله	Yabani marul
								<i>Lactuca sativa var. longifolia</i>	Lettuce	خس	Marul
								<i>Lathyrus digitatus</i>	Sweet pea vetchling	بازلا بري	Yabani bizelya

Scientific names	English	Arabic	Turkish	Scientific Names	English	Arabic	Turkish
<i>Lens esculenta</i>	Lentils peeled	عدس	Merjimek	<i>Psidium guajava</i>	Guava, whole	جوانه صفراء	Hind armudu
<i>Lupinus spp.</i>	Lupine	ترمس	Turmus	<i>Punica granatum</i>	Pomegranate	رمان حلو ، رمان	Nar
<i>Lycopersicum esculentum</i>	Tomato	بندورة ، قوطه ، طماطم	Domates	<i>Pyrus communis</i>	Pear	اجاص ، كثرى ، عرموط	Armud
<i>Malus sylvestris</i>	Apple	تفاح	Elma	<i>Quercus spp.</i>	Acorn	بلوط	Palamud
<i>Malva spp.</i>	Mallow	خبثه	Yabani ebemgumaji	<i>Raphanus sativus</i>	Radish white	فجل	Turp
<i>Mangifera indica</i>	Mango	منجو ، منكا ، أمبا	Hind kirazi	<i>Rapistrum rugosum</i>	Wild mustard	خردل بري	Khardal
<i>Mentha spp.</i>	Mint	نعناع	Nané	<i>Rubus spp.</i>	Blackberry	عليق	Yabani tut
<i>Morus nigra</i>	Mulberry	توت شامي ، توت اسود	Kara tut	<i>Rubus ideaus</i>	Raspberry	توت العليق	Dag çilegi
<i>Musa nana var. kavendishi</i>	Banana	موز	Moz	<i>Rumex dentatus</i>	Dock	حميضه الطبخ ، سماق	Kuzu kulagi
<i>Myristica fragrans</i>	Nutmeg	جوز الطيب	Kuçuk hindistan cevizi	<i>Scandix iberica</i>	Chervil	مشط الراعي	Çoban daragi
<i>Myristica fragrans</i>	Mace (dried arillus)	بزار ، بسباسه		<i>Scorzonera parviflora</i>	Viper's grass	خس الكلاب	
<i>Myrtus communis</i>	Myrtle	حملاس	Mersin	<i>Sesamum orientale</i>	Sesame seeds	سمسم	Susam
<i>Nasturtium officinale</i>	Water cress	رشاد	Téré	<i>Solanum melongena</i>	Egg plant	باذنجان	Patlijan
<i>Ocimum basilicum</i>	Basil	ريحان	Rihan	<i>Solanum tuberosum</i>	Potato, white	بطاطا ، بطاطس	Patata
<i>Olea europaea</i>	Olive green	زيتون اخضر	Yeshil zeytin	<i>Sorghum vulgare</i>	Sorghum	ذره نيلي ، ذره ربيعه ، ذره بيضاء	Dari
<i>Olea europaea</i>	Olive, black, ripe	زيتون اسود	Kara zeytin	<i>Spinacia oleracea</i>	Spinach	سبانخ	Ispanak
<i>Opuntia spp.</i>	Prickly pear	صبر ، تين شوكي	Sabair	<i>Stellaria media</i>	Starwort alsine	حشيشة الرمل ، حشيشة القزاز	Serçe dili
<i>Oryza sativa</i>	Rice, milled white	رز	Pirinj	<i>Tamarindus indica</i>	Tamarind	تمر هندي	Hind hurmasi
<i>Oxalis crenata</i>	Oxalis	حمامص	Eksi yonca	<i>Taraxacum officinale</i>	Dandelion greens	هندباء بري ، خس بري	Kara hindiba otu
<i>Papaver syriacum</i>	Poppy	شعر العروس	yabani hashas	<i>Terfezia clavaryi</i>	Truffles	كا ، شمه	Kemé
<i>Persea americana</i>	Avocado		Perse	<i>Theobroma cacao</i>	Cocoa powder	بودرة الكاكاو	Kakao, hind badem
<i>Petroselinum crispum</i>	Parsley curly	بقدونس ، مادانوس	Magdanos	<i>Thymus spp.</i>	Thyme	زعتر فارسي ، زعتر	Keklik otu
<i>Phaseolus coccineus</i>	Beans scarlet	لوبيا قسيس	Fasulya	<i>Trigonella foenum-graecum</i>	Fenugreek seeds	حابه	Chemen
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Beans, snap wax	فصوليه	Fasulya	<i>Triticum vulgare</i>	Wheat, whole	قمح ، حنطة	Bugdaiy
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Beans, green	لوبيا خضره	Yeshil fasulya	<i>Urospermum picroides</i>	Goat's beard	قديد ، جلاوين ، لبيتا	
<i>Phaseolus vulgaris</i>	Beans (french) common	لوبيا فصوليه	Kuru fasulya	<i>Vicia faba</i>	Beans broad fresh	فول اخضر ، بكلا	yeshil bakla
<i>Phoenix dactylifera</i>	Dates, dried	بلح مجفف ، تمر	Kuru khurma	<i>Vicia faba</i>	Beans broad dry	فول ناشف	Kuru bakla
<i>Phoenix dactylifera</i>	Dates, fresh	بلح ، رطب	Khurma	<i>Vicia hybrida</i>	Tare vetch	فول بري ، دحريج	yabani bakla
<i>Pinus pinea</i>	Pine nuts	صنوبر	Cam fistiki	<i>Vigna sinensis</i>	Cowpea	لوبيه مسلات	Börüce
<i>Piper nigrum</i>	Pepper dry black	لفل اسود	Siyah biber	<i>Vigna sinensis</i>	Cowpea dry	لوبيه مسلات ناشف	Kuru börüce
<i>Pistacia vera</i>	Pistachio nuts	فستق حلبي ، فستق	Halab fistiki	<i>Vitis vinifera</i>	Grapes	عنب	Uzum
<i>Pisum sativum</i>	Peas, garden	بازلا	Bizelya	<i>Vitis vinifera</i>	Grape leaves	ورق عنب ، ورق دولي	Uzum yapragi
<i>Portulaca oleracea</i>	Purslane, common	بقلة ، رجله ، برين	Semiz otu	<i>Zea mays</i>	Corn	ذره شاميه	Misir darisi
<i>Prunus amygdalus</i>	Almonds green	لوز اخضر ، بدام	Yeshil Badem	<i>Zea mays</i>	Corn fresh white	ذره صفراء	Tazé dari
<i>Prunus amygdalus</i>	Almonds	لوز	Badem	<i>Zingiber officinale</i>	Ginger root	زنجبيل	Zencefil
<i>Prunus armeniaca</i>	Apricot	مشمش	Zerdali	<i>Zizyphus jujuba</i>	Jujube (inab)	عتاب	Unnab
<i>Prunus avium</i>	Cherry	كرز	Kiras				
<i>Prunus persica</i>	Peaches	دراق ، خوخ	Seftali				
<i>Prunus domestica</i>	Plums	خوخ ، برقوق ، اجاص	Eirg				

Annexe 7 : Nourritures Carnées : Viandes, & Ribambelle des Kebbés

Compléments Viande

Source : Samir Tabhan

La viande de mouton et d'agneau mâle sont les plus consommées. Alors que la viande de femelle (la brebis) *zydra* n'est pas appréciée et se trouve à bon marché. L'agneau le meilleur a cinq ou six mois, c'est le *wardi* : rose. A la fin de l'automne, la brebis met bas et au mois de mai, qui est le mois des roses, l'agneau est dans l'âge le meilleur pour être consommé. S'il dépasse un an, l'agneau s'appelle *Dourly*, sa viande est plus ferme, il se vend moins cher.

Connaisseur de toutes les parties de l'agneau et du mouton, le boucher d'Alep possède une précision de chirurgien et connaît le bon usage de chaque morceau. Des pattes jusqu'à la tête, la nomenclature emprunte des termes syriaque, arabe ou encore un nom étranger perse ou italien.

Une histoire raconte qu'un roi avait condamné son ministre à manger toujours le même plat de son choix. Il a demandé de la tête, afin de pouvoir varier et manger un jour les oreilles, l'autre la cervelle, le troisième la langue etc.

La tête et la souche des oreilles sont consommées, mais sont considérées comme viande des pauvres. Le *sarsoura* désigne un petit ballot fait à partir des souches des oreilles et *Talhiné* la viande de la tête, lèvres, joues, museau. Pour préparer la soupe de tête tout d'abord un bouillon se fait avec la tête du mouton désossée et on ajoute du vinaigre, du citron et de l'ail.

La cervelle se nomme *zouzz*. Consommée bouillie en salade et pour les omelettes.

La langue est farcie avec de l'ail et le *dobq* farci avec ail et pistache, coupée en lamelles, elle accompagne et relève les salades et permet également l'élaboration de plats tels la soupe de langues ; le *mensaf* de langues et le *fathé* de langues avec du pain et du pois chiche.

L'œil est considéré comme un organe miroir du corps, très important voire sacré ce qui le rend inconsommable, avec quelques exceptions (avec la soupe *Haourassiyé*).

Finalement, rien ne se jette dans la tête même les dents du mouton très riches en calcium étaient autrefois valorisées.

Le cou du mouton contient une viande spéciale, très bonne pour le *lahmé ajin*. On farcit le cou du mouton avec du *frikké* le goût est unique, très relevé.

La cage thoracique, se farcit également et surtout pour le plat typique du dimanche de Pâques. Les poumons se mangent grillés. A Beyrouth particulièrement, avec des tomates. Le cœur se consomme

comme une partie essentielle. Le foie est la base de plats spéciaux. Ainsi que les reins et la rate. Les reins sont farcis avec des épinards, de l'ail et on cuit.

Le ventre, se divise en deux parties : une partie lisse *Héftayé* et l'autre *Karchayé*. Avant se préparait un farci de riz avec viande, pois chiche.

Le plat *sa(l/n)assel*, cela signifie les chaînes. Tout ce qu'il y a dans la colonne vertébrale est extrait avec une très grande habileté. Cela devient comme une longue chaîne ensuite découpée comme les parties d'un doigt, puis mises à frire. C'est un plat très rare et cher qui n'existe quasiment plus actuellement.

Les couilles de mouton se préparent de plusieurs manières, en accompagnement de grillades ou seules en morceaux ou en pané. On prépare aussi des tranches de couilles avec des tranches de pommes. Quand on cuisine aussi les testicules de mouton, il faut ajouter une pincée de sel après un certain temps.

Ribambelle des Kebbés

Source : Samir Tabhan

Kebbé Sajjé. Le *Sajj* désigne la plaque utilisée par les bédouins pour fabriquer leur pain plat. Il existe une kebbe en forme de disque ressemblant à une soucoupe de café et farci.

Kebbé Zinglié est une pâte à base de pois chiche cuit que l'on malaxe longuement en incorporant des feuilles d'épinards découpées et pressées, des oignons finement hachés, de l'ail pillé et de la coriandre sèche. Certaines cuisinières rajoutent de la pomme de terre afin d'épaissir la pâte. On le consomme accompagné de mûsse de raisin.

La *Kebbé Hadiss* est à base de lentilles cassées bouillies et mélangées chaudes avec le *bourghol*. On y ajoute du persil haché, de la ciboulette et de l'oignon avec l'huile d'olive. En les roulant dans un peu de farine en vue de les frire dans l'huile, il devient plus savoureux. Il s'accompagne de *tabiné* et de tomate.

La *Kebbé Banadora*, est cousine du taboulé. Après avoir mis du bourghol dans le concentré de tomate, on mélange avec du persil, de l'oignon, de la ciboulette et un peu de cumin. On le sert avec la laitue ou du chou vert.

La *Kebbé Hylé* (*chichi* de son nom Syriaque). Il est de coutume de le préparer pour le jour des martyrs (9 mars). Les boulettes sont formées avec du bourghol humidifié et de la farine de bourghol. Elle est polymorphe, ses trois formes correspondent à : la *kebbé chamaya* qui a une forme d'épi (*chamud* désigne en syriaque l'épi de maïs) ; la kebbé *zanabil* comme une petite corbeille ; ou encore kebbé en boulette.

Une fois bouillies dans l'eau, elles sont généralement accompagnées d'épinard à l'huile. Une sauce spéciale est préparée à côté, avec de la coriandre, de l'ail et de l'oignon, le tout broyé au pilon et mis à frire dans l'huile avec les boulettes. Enfin, un peu de concentré de tomate, du verjus et du jus citron sont ajoutés au mélange.

La *Kebbé Nayyé*, de printemps, est à base de viande crue et se trouve sous deux formes : *assoura* (pressée car la viande est pressée entre les trois premiers doigts qui y laissent leur trace) ou *jurn*, (dans le pot). Cela s'accompagne de persil haché, oignon, ciboulette et menthe verte.

La *Kebbé bil safarjahyé* est une kebbé aux coings confits. On prend les coings et on les épluche, on les fait mijoter dans du jus de grenade. Les kebbé en forme de petites boulettes sont préparées séparément puis le tout est réuni au moment de servir le plat. La préparation de la *kebbé bil Safarjahyé* varie en fonction des communautés qui la préparent. En effet, les familles musulmanes y ajoutent ail, menthe et tomate. Ceci peut engendrer des débats plus ou moins passionnés, lors des dîners.

Kebbé Labanyé. A partir du yaourt de brebis, on prépare le *labanyé*, avec du riz. On ajoute des Kebbés soit farcis avec de la matière grasse, soit vides. Certains mettent un œuf pour épaissir le yaourt. On y ajoute de la menthe fraîche et de la ciboulette et facultativement de la viande ou du poulet. Avant de manger, il est mis à frire dans une poêle avec du beurre cuit, de l'ail écrasé et de la menthe.

La kebbé *Labanyé* se consomme le premier jour de l'année car sa couleur blanche est un bon augure, on le fait pour que l'année soit blanche.

Kebbé Bswani très rare actuellement. On fait la pâte à kebbé que l'on dispose au fond d'un grand plateau pâtissier, c'est une fine couche sur laquelle on dispose matière grasse et pignons puis on couvre avec une autre couche de pâte. C'est comme le kebbé sajjyé mais il est très grand. Il se vendait avant dans les souks.

Pour préparer le *Kishk*, en automne, on met du bourghul dans du yaourt si bien que le burghul s'habille de yaourt. Puis on laisse le mélange se déshydrater en vue de le conserver en le mettant dans un grand sac de kettan qui laisse l'eau du yaourt s'écouler. On le consomme en hiver sous forme de soupe de *kishk*, épaisse dans laquelle on met les kebba. Peu de gens préparent le *kishk* en Alep, ce sont plutôt les gens de Homs.

Le *Kanya* est du beurre cuit avec des oignons écrasés et de la menthe (mais sans ail).

Kebbé Bourranyé, d'origine syriaque, il est à base d'épinard, viande, pois chiche. Au début, on fait bouillir la viande et le pois chiche et on prépare indépendamment l'épinard. Puis on confectionne une sorte de boulette d'épinard avec ail et coriandre que l'on fait frire avec des petites boulettes de kebbé. On met le tout dans un plateau.

Kebbé Janrkéyé (Janrk désigne la prune verte). La viande en morceaux est cuite avec la prune verte qui apporte de l'acidité. On prépare ainsi sauce et viande puis on ajoutera ensuite la kebba.

Kebbé bil Hosroum est une kebbé simple. On cuit la viande avec le raisin vert et on ajoute ensuite le verjus. Son goût est très spécial, et on le prépare surtout au temps du raisin vert.

Kebbé bi dehné machouyé est farci avec de la matière grasse provenant de la queue du mouton. Il faut ajouter cumin, oignon et pignons. C'est un peu lourd mais bon en hiver.

Kebbé bi Hamis c'est un plat qui se fait au printemps. Notamment le dimanche qui suit le dimanche de Pâques, ainsi que pour le Jeudi de l'Ascension et la Pentecôte. A partir de viande de mouton (rose), on le cuisine avec de l'oignon et on y ajoute des kebbés farcis et kebbés vides. Puis on prépare une sauce faite d'oignons, persil, citron que l'on ajoute sur le plat. C'est une préparation pour les riches car elle nécessite beaucoup de viande.

Kebbé Arbain Chajd (des quarante martyrs) est farci d'épinard, oignon, mûsse de grenade et noix.

Kebbé Karabige, on utilise les moules pour *maamoul* et *karabige*. On peut les préparer à la maison puis les mettre dans le four pour les griller. C'est l'avenir de tous les kebbés, car c'est une facilité qui demande moins d'habileté pour confectionner le kebbé.

Kebbé Bihani, bi faraké est une page de la cuisine alépine. D'abord on fait le *mouffaraké* de courge, en prenant les courges et en les découpant en petits morceaux, comme des dés. On ajoute de l'oignon et de la viande hachée et on fait revenir le tout ça sur la poêle, pendant beaucoup de temps. Puis on ajoute les œufs (deux œufs et une cuillère de *mouffaraké*, on bat le tout) puis on obtient une sorte de tortilla espagnole. On ajoute de l'oignon et de l'ail. A la fin, on ne mélange pas la *mouffaraké* de courgette avec les œufs, on fait juste des œufs frits à part. Au-delà de la courge, il y a plusieurs variantes : courgette, citrouille pomme de terre, champignons (très récent), pomme de terre.

Kebbé de Mardin c'est un kebbé dont la pâte se fait comme le *Kebbé Hylé*. Il a une forme de cordée, d'orbite. On mélange viande hachée, persil, oignon pour la farce et on le bouille dans l'eau. Il y a maintenant des dames de Mardin qui le préparent et qui l'envoient à la maison.

Kebbé Terroir. Auparavant, Alep gastronomie de blé. Mais avec la route de Chine, le riz est arrivé et a remplacé progressivement le blé. Il y avait des restaurants à Alep qui offraient une ou deux sortes de kebbé de riz que les gens ne connaissent plus. On mélange le riz, farine de riz avec pois chiche, persil, oignon, jus de grenade et mûsse de grenade. On fait frire, on attend, puis on forme des boulettes. (cf. rizotto fritto italien).

On confectionne aussi des disques de kebba de riz que l'on fait frire un peu. On fait à côté une soupe de légumes (courgettes, oignon, tomate) et on ajoute du kebba avec cette sorte de soupe. Mais le kebba de riz va disparaître car les vrais alépins ne sont plus à Alep.

Kebbé Beyd, plat préparé à l'occasion des grandes cérémonies, lors de dîners avec cinq ou six services. On prend les œufs crus que l'on épluche et qu'on habille avec une sorte de kebbé. On les place un par un avec

une cuillère passoire (kafkira), dans l'eau bouillante pendant deux ou trois minutes. Puis on le découpe en quatre.

Kebbé bi Sumak. Fabriqué avec une sorte de poisson qui vivait, près de Hama, dans les étangs. Poisson Sallor et poisson noir : *Samak Assousl*. C'est un poisson sans écaille mais avec une peau. La joue du poisson, toujours rose est extraite puis pillée. Il faut beaucoup de poisson entre 10 et 12 kilos pour peu de mâchoires !

Kebbé aux Citrouilles. On fait bouillir la viande avec la citrouille découpée en très grands morceaux. Puis on ajoute sumac, on met le kebba et on le mange. Le principe est le même mais il y a toujours une sauce de légumes avec fruits qui se mélangent.

Kébbé Macliré, les gens le font avec des œufs ou bien avec la farce de kébbé. Cela fait donc trois rondelles, jaune d'oeuf, blanc d'oeuf et couche du kebâb.

Kebbé au lapin, *arnabyé* (mais il n'y a pas de lapin dedans). Le lapin n'est pas apprécié à cause de sa consistance gluante. La recette est à base d'huile de sésame avec bigarade et provient du Liban.

Kebbé de Tripoli est de forme ovale et de taille variable. Il est farci à la viande hachée avec oignon et piment. A Damas, ils l'appellent le *Kebbé Hamis* car ils le font frire au beurre cuit et le toaste aussi un peu.

Kebbé Jazaryé A partir de carottes rouges de couleur très spéciale et plus douces que les carottes occidentales (frangi). On les découpe en petits morceaux et on les fait cuire dans un peu de matière grasse. Ensuite on cuit la viande en morceaux et on ajoute les carottes sur la viande. Après, on ajoute le kebba (boulette ou ovale) vide et farci avec matière grasse. On ajoute aussi de l'ail écrasé et du jus de grenade, qui donne un goût très spécial. La couleur du plat, rouge foncé est rare.

Kebbé Remnayé se prépare avec le jus de grenade, lorsque vient la saison des grenades ou encore avec la mûlasse de grenade. On découpe la viande en morceaux, puis on ajoute des légumes : courgettes et aubergines coupées en grands morceaux que l'on fait cuire dans le jus de grenades ou mûlasse de grenades. On obtient une soupe de légumes dans laquelle on plonge le kebbé.

Kebbé Batata, on prend deux pommes très bouillies que l'on l'épluche et on amasse avec du burghul pour qu'il tienne. Cette pâte servira d'enveloppe externe. Pour la farce, au choix, oignon, noix, épinard.

Il se fabrique des sandwiches maison à base de *kebbé narryé*, comme par exemple *lafloufé* ou *haroussa* (nouvelle mariée). On enrobe le kebbé narryé dans le pain, on met un peu d'huile, on enroule dans une bande verte.

Le *Kebbé Narryé* d'Antioche. Après avoir mis dans le plat, on fait un mélange de mûlasse de piment, d'oignon haché, de noix et d'huile d'olive et on le met sur le kebbé.

Kebbé Nayyé ma lahmé, s'accompagne de viande hachée, oignon et pignons, laissés sur le feu.

Kebbé Nayyé avec des œufs frits. On écrase la coriandre, on fait frire les œufs, on ajoute le *kebbé nayyé* et on mange.

Kebbé Tabiné, selon le même principe, on mélange le bourghul avec la crème de sésame et le jus de citron. Après avoir bien amassé, on laisse la matière ensemble jusqu'à ce que le burghul se repose c'est-à-dire s'ouvre. Puis on ajoute persil, menthe, oignon ou ciboulette verte et huile d'olive.

جورج م. شايثاتي

٥٢٣ - برقياً: ماكينات

٢٢٠٣٠ / ٢٦٧٥٤ / ٣٠٩١٤

خان الجاكي - حلب

حلب في ٠٧ / ٤ / ١١

Spécificités alimentaires des repas selon les calendriers religieux


Certaines fêtes chrétiennes ont pour origine les fêtes juives = Pâque et la Pentecôte, par exemple. D'autres ont pris la place de fêtes païennes = la date adoptée pour Noël correspond à celle de la renaissance du soleil.

Ces fêtes et leurs rites ont donc des similitudes, et on leur a donné des divergences dans le seul but de les distinguer.

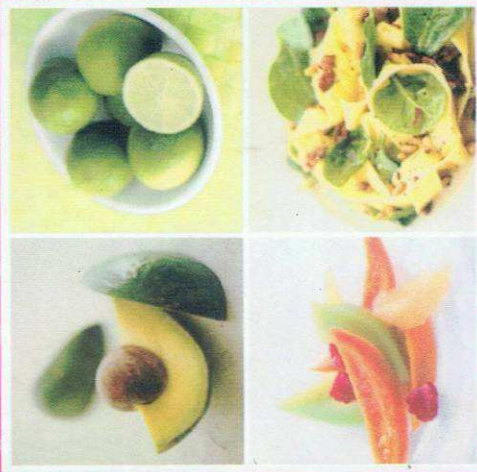
Mon avis est donc que les plats que l'on prend autour de ces fêtes n'ont pas un sens ou une indication religieuse, mais qu'ils sont plutôt déterminés par les conditions climatiques de leur période. Si l'on fait des œufs avec du chocolat, si l'on décore les œufs cuits, c'est que le chocolat est bien apprécié en temps froid et que, jusqu'avant l'apparition des œufs sans coq, les œufs étaient produits au printemps en quantité beaucoup plus grande que celle des autres saisons.

Aussi, et toujours à mon avis, le Kebab labanji, préparé par certains pour le Jour de l'Âne, n'est qu'une pratique tout-à-fait snob, le labanji étant très rare fin Décembre.

Si les fêtes musulmanes ne correspondent pas à celles d'autres religions, elles n'en ont pas moins des similitudes. C'est comme Pâque, Eid el Fiter célèbre la fin d'un jeûne très sévère. Ceci explique la richesse des repas que les musulmans prennent au déjeuner du soir, les jours de Ramadan, aussi bien que le faste des repas et des friandises qu'ils prennent et s'offrent, à la fin de ce mois.



سوپ



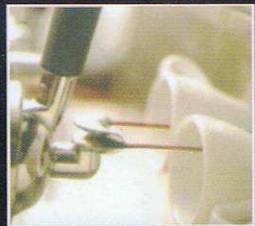
WE CHANGED THE WAY WE EAT

NEW FOOD

تجميل الفرغان - شارع الأكسبريس
Tel.263 82 72

HOT BEVERAGES

المشروبات الساخنة	espresso
اسبريسو	cappuccino
كابوتشينو	hot chocolate
هوت شوكليت	herbs
زهورات	tea
شاى	nescafe
نسكافيه	nescafe with milk
نسكافيه حليب	millo
میلو	nesquick
نسكويك	

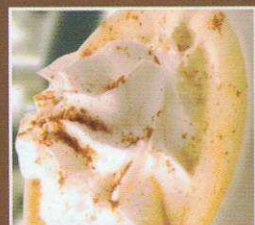


Cold coffees

كوكيتلات القهوة الساخنة	amercano hazelnut
أميركانو بندق	black chocolate mocha
مocha الشوكولا السوداء	white chocolate mocha
مocha الشوكولا البيضاء	caramel macchiato
كراميل ماكياتو	galaxy
جالاكسي	mochaccino
مocha تشينو	

Cold coffees

سنيكرز لاتيه	sneckers latte
كراميل ماكياتو	caramel macchiato
باونتي كافيه	paunti cafe
كرانش	crunch
مocha تشينو	mochaccino



حليب قدها
 حلال

Tel. 9400 - 21 21 866
 Aleppo - Azizieh

HOME DELIVERY MENU

VALUE MEAL

1 Batata Deluxe
 بطاطا ديلوكس

2 Big Batata
 بيتج بطاطا

3 BBQ Batata
 باربيكيو بطاطا

4 Roast Beef
 روست بيتا

5 Double Chicken
 دبل تشيكن

6 Big Chicken
 بيتج تشيكن

7 Royal Chicken
 رويال تشيكن

8 Crispy Chicken
 كريسبي تشيكن

9 Mozzarella Burger
 موتزاريلا برغر

10 Mushroom and Swiss
 ماشروم آند سويس

11 Super Hot Dog
 سوبر هوت دوج

12 Spicy Chicken
 سبايسي تشيكن

Combo =
 اطا فرايز

Regular Drink
 فرايز حجم عادي

Medium Drink
 فرايز حجم وسط

Large Drink
 فرايز حجم كبير

Hamburger
 75 s.p

Chicken Burger
 تشيكن برغر
 75 s.p

Hot Dog
 هوت دوج
 75 s.p

Fish Burger
 فيش برغر
 175 s.p

Super Star
 سوبر ستار
 175 s.p

Designed by TOP TOUCH Tel: 4444447 ALEPPO - SYRIA

Crosby Snack

Hipp	هيب
(Jambon + Poulet + Salami + Olive + Kachkavan)	(جامبون + دجاج + سلامي + قشقوان + عطور)
Croque Monsieur	كروك مسيو
(Jambon + Kachkavan)	(جامبون + قشقوان)
Croque Madame	كروك مدام
(Poulet + Kachkavan)	(دجاج + قشقوان)
Jessy	جيسي
(Soujouk + Poulet)	(سجق + دجاج)
Pauline	بولين
(Poulet Pané)	(دجاج بانيه)
Capuccino	كابوشينو
(Mortadelle + Fromage)	(مرتديلا حلبيه + جبنة)
Salami	سلامي
Salami Kachkavan	سلامي قشقوان
Hot Dog	هوت دوغ
Hot Dog Kachkavan	هوت دوغ قشقوان
HotSi	هوت سي
(Salami + Hot Dog + Sauce)	(سلامي + هوت دوغ + صوص)
Jambon	جامبون
Tuna	طون
Chocalat Nutella	شوكولا نوتيلا

Crosby Snack

Poulet	دجاج
Poulet sauce tarator	دجاج طراطور
Poulet au Curry	دجاج كاري
Chich Taouk	شيش طاووق
Roast beef	روستو
Langues	لسانات
Toshka	طوشكا
Keftah	كفتة
Viande à la menthe	اقراص نعناع
Saucisses	صاصيجو
Soujouk	سجق
Maria	ماريا
Mortadelle d'Alep	مرتديلا حلبية
Cervelle panée	عجة نخاعات
Foie de volaille	قلوبات
Fromage blanc	جبنة
Fromage Kachkavan	جبنة قشقوان

SANDWICHES			Cherry Maria		
Pizza			بيتزا		
Margarita	150		مار غريتا		
Vegetables	180		خضار		
Soujouk	180		سجق		
Hot Dog	180		هوت دوغ		
Smoked Turkey	210		حيش مدخن		
Smoked Salami	210		سلامي مدخن		
Pepperoni	210		بيبيروني		
Supreme	270		سوبريم		
Pasta-Rice (Meals)			مكرونة - رز (وجبات)		
Nature + Ketchup	50		سادة مع كetchup		
Kabse Rise + Chicken	125		رز كبسة مع دجاج		
Bolognaise	125		بولونيز		
Chinese	150		صيني		
Mexicano	150		مكسيكانو		
Soujouk	150		سجق		
Kebab Roll + Mushroom Sauce	150		كباب رول مع صلصة فطر		
Cury Chicken	150		دجاج بالكاري		
Hot Sandwiches			صندويش ساخنة		
Cachecaval	50		قشقوان مسقفة		
Sausage	60		صاصيجو		
Hamburger	60		هوت دوغ		
Turkish Soujouk + Cachecaval	65		سجق تركي + قشقوان		
Soujouk	70		سجق		
Chicken Shawerma	70		شاورما دجاج		
Taouk	70		شيش طاووق		
Kefta	70		كفتة		
Hamburger + Cheese	70		هوت دوغ مع جبنة		
Hot Dog	75		هوت دوغ		
Veal Shawerma	80		شاورما لحم		
Mexican Chicken	80		مكسيكانو دجاج		
Curry Chicken	85		دجاج بالكاري		
Kebab Roll + Mushroom Sauce	95		كباب رول مع صلصة فطر		
Chinese Veal	100		صيني عجل		
Salad			سلطات		
Coleslaw Salad	50		سلطة كولسلو		
Corn Salad	60		سلطة ذرة		
Mushroom Salad	75		سلطة فطر		
Tuna Salad	150		سلطة تونة		
Cold Sandwiches			صندويش باردة		
Labneh	35		سادة		
Labneh Vegetables	45		لبننة + خضرة		
Mortadella Alépine	60		مرتديلا حلبية		
Basturma	65		بسطرما		
Felta Cheese	70		جبنة فيتا		
Smoked Salami	75		سلامي مدخن		
Tuna + Lemon	80		طون بالليمون		
Smoked Veal	85		عجل مدخن		
Smoked Chicken	85		دجاج مدخن		
Chicken Rost	85		روستو دجاج مدخن		
Cachecaval + Roquefort	90		قشقوان + روكفور		
Smoked Turkey	95		حيش مدخن		
Super Sandwich	95		سوبر صندويش		
Hot Dog Extra	95		هوت دوغ اكسيرا		
Tuna + Mayonnaise	95		طون بالمايونيز		
Sub Marine	100		ساب مارين		

Italian

Capriccio 150

Italian Tomato Sauce, Chicken, Minced Meat, Sausage, Black Olives
Mushrooms and Cheese

Margherita 100

Italian Tomato Sauce with herbs and Mozzarella

Quatro Fromagi 150

Italian Tomato Sauce with Four Kinds of cheese

American

Barbecue 145

Tomato Sauce, Barbecued meat and cheese

Vegetarian 100

tomato Sauce, Mushrooms, Sweet Pepper, sweet Corn and Cheese

of your choice 150 Make Your Own Pizza

Pizza

Main Courses

Grilled Beef Fillet 225

Available With Following Sauces :Roquefort, Mushroom, Hot Spices,
Black Pepper Served With French Fries

Chicken Escalope panee 150

Served With French Fries and Coleslaw

Shish Tawok 150

Mid Eastern Specialty, Marinated Barbecued Pieces of Chicken Served
With French Fries

Chicken Roof 150

Stuffed Chicken Breast with Vegetables topped with herbs tomato Sauce

Zinger 150

Fried Marinated Chicken with ginger and cereals, served with French fries
and coleslaw

Dessert

Ice Cream of your Choice 50

Banana Split 75

Chocolate Mou 75

Tutti Fruiti 75

Peché Melba 100

Nutella 100 (Banana, Strawberry, Pineapple, Nutella, Ice cream)

Roof 100 (Fruit Salad, Ice cream, Kiwi)

Milkshake 75 (Vanilla/Strawberry/Walnuts/Chocolate)

البیتزا

إيطالية

كابريشيسوا

(صلصة بندورة إيطالية، دجاج، لحم مفروم، فنانق، زيتون أسود، فطر، جبنة)

مارغريتا

(صلصة بندورة إيطالية مع الأعشاب والموتزريلا)

كوارتو فروماجي

(صلصة بندورة إيطالية مع أربعة أنواع من الجبنة)

اميركية

باربيكيو

(صلصة بندورة، لحم مشوي وجبن)

فجيتيريان

(صلصة البندورة، فطر، فليفلة حلوة، ذرة، جبنة)

بيتزا حسب الطلب

الوجبات الرئيسية

فليه لحم مشوية

متوفر مع الصلصات التالية: روكفورد، فطر، توابل حارة، بهار أسود

مع بطاطا مقلية

اسكالوب دجاج

مع بطاطا مقلية وسلطة كول سلو

شيش طاووق

على الطريقة الشرقية: قطع دجاج مشوية تقدم مع البطاطا المقلية

دجاج روف

صدر الدجاج محشي بالخضار مع صلصة البندورة والأعشاب

زينغر

دجاج مقلي مع الزنجبيل والحبوب، يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة

كول سلو

التحلية

بوظة حسب الرغبة

بنانا سيليت

شوكولا مو

توتي فروتي

بيتش ميلبا

نوتيل (موز، فريز، أناناس، نوتيل، بوظة)

روف (سلطة فواكه، بوظة، كيوي)

ميلك شيك (فانيليا/ فريز/ جوز/ شوكولا)